

---

---

## Vermentino 2021 Bianco

Indicazione Geografica Tipica – Toscana

<i>Zona di produzione:</i>	<i>Nella zona collinare che da Massa Marittima scende verso il mare Tirreno con esposizione sud – sud ovest Massa Marittima (GR), Toscana, Italia</i>
<i>Tipologia di terreno:</i>	<i>Terreno argilloso, calcareo e ricco di scheletro</i>
<i>Uve:</i>	<i>100 % Vermentino</i>
<i>Tecnica di Produzione:</i>	<i>Raccolta a mano in cassette, fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata, (14°/16°)</i>
<i>Analisi:</i>	<i>Alcool 13 % Acidità totale 5.9 g/l</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>Cordone speronato</i>
<i>Densità di impianto:</i>	<i>5300 piante per ettaro</i>
<i>Resa per ettaro:</i>	<i>80/90 quintali di uva</i>

### *Caratteristiche*

<i>Colore:</i>	<i>Giallo paglierino con riflessi verdognoli</i>
<i>Profumo</i>	<i>Al naso si presenta intense note di frutta bianca con una tendenza al floreale.</i>
<i>Sapore:</i>	<i>In bocca si nota un buon equilibrio tra freschezza, mineralità e sapidità.</i>
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	<i>E' il vino ideale per piatti a base di pesce, si apprezza anche con carni bianche al forno, grigliate o alla brace. Ottimo anche come aperitivo.</i>
<i>Temperatura di servizio:</i>	<i>10°/12°</i>
<i>In cantina:</i>	<i>Conservare coricato, in locale fresco e buio</i>

