
VEIVE

DOC Maremma Toscana

Vermentino Superiore

2023

Denominazione di origine controllata-Maremma 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 e tonneau, affinamento in tonneau selezionato di rovere francese per 12 mesi</i>
<i>Analisi:</i>	<i>Alcool 13.5% Acidità totale 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>60/70 quintali di uva</i>
Caratteristiche	
<i>Colore:</i>	<i>Giallo paglierino intenso con riflessi dorati</i>
<i>Profumo:</i>	<i>Al naso complesso, persistente e franco. Unisce note agrumate con delicate sfumature di vaniglia dovute all'affinamento in tonneau.</i>
<i>Sapore:</i>	<i>Pieno, caldo e avvolgente, di piacevole sapidità e notevole persistenza.</i>
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	<i>Con la sua versatilità, si presta sia come vino da degustazione che come compagno ideale per piatti di pesce o carni</i>

Temperatura di servizio: 14° / 16°

In cantina: **Conservare coricato, in locale fresco e buio**

