

unnè

Vermentino Toscana IGT

Varietà

Vermentino 100%

Luogo di origine con descrizione climatica e dei suoli

Cinigiano (GR), Maremma Toscana, a 350 m slm. È presente una buona escursione termica dovuta alle correnti discensionali fresche del monte Amiata e dalla brezza marina che si avverte nei giorni di libeccio. Terreno marnoso e galestroso con una buona componente argillosa.

Vigneto

Età 8 anni con orientamento a nord, 4500 piante per ettaro con allevamento a cordone speronato. Resa di 60/70 qli per ettaro

Vendemmia

Manuale in cassette. Deposito delle uve a 5° C per una notte prima della pressatura a uva intera.

Vinificazione e Affinamento

Le uve sono state pressate a freddo sotto gas inerte impostando una pressione molto leggera, ottenendo così il mosto fiore. La successiva vinificazione è avvenuta sotto protezione di ghiaccio secco applicando la tecnica della riduzione, per preservare gli aromi varietali e tiolici del vermentino. Il vino ha riposato in vasche d'acciaio sulle fecce fini per nove

mesi. L'imbottigliamento è avvenuto nei primi giorni di luglio con conseguente affinamento in bottiglia in magazzino a temperatura controllata per 4 mesi.

Temperatura di servizio
10-12° C

Eventuali abbinamenti
crudo di pesce, antipasti e primi di pesce, pesce alla griglia, al forno e in padella. Carni bianche alla griglia. Formaggi freschi.

Grado alcolico

12,5° c

Acidità

6,5 gr/l

Residuo zuccherino

2 gr/l

