

# 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**

