

VERMENTINO, 2020

DOC Maremma Toscana

VALDIFALCO



Note di Degustazione

Questo Vermentino è un classico vino estivo. La sua origine mediterranea dona un aroma fruttato e sentori minerali. Al palato si presenta con una acidità succosa e una struttura molto elegante. Ideale per accompagnare aperitivi, antipasti e grigliate di pesce.

Tipo di Vino:	vino fermo bianco secco
Alcol:	13 %
zucchero residuo:	< 0.5 g/l
Acido:	4.5 g/l
Certificati:	vegan, biologico, biodinamico
Allergeni:	solfiti
Temperatura di Servizio:	10 - 12 °C
Capacità di Invecchiamento:	2 anni
Anno di consumo ottimale:	2021 - 2023

Premi(o)

Luca Maroni:	93
--------------	----

Vigneto

Origine:	Italia, Toscana, Magliano in Toscana
Grado qualitativo:	DOC Maremma Toscana
Vitigno:	Vermentino 100 % 20 anni 5000 piante/ha 7000 litri/ha

Raccolta e maturazione

Tipo di raccolta:	raccolta manuale 16 kg botte
Cernita delle uve:	manuale
Fermentazione:	Spontaneo con Pied de Cuve
Fermentazione malolattica:	sì
Fermentazione:	Vermentino botte in legno di rovere 2200 L botte usata 1 - 21 giorno/i controllo della temperatura: sì 18 - 18 °C 50 % Vermentino serbatoio in acciaio 2100 L 1 - 21 giorno/i controllo della temperatura: sì 18 - 18 °C 50 %
Maturazione:	50 % serbatoio in acciaio 1400 L 6 mese/i Vermentino 50 % botte in legno di rovere 1400 L botte usata 6 mese/i Vermentino

Imbottigliamento:

tappo di vetro | 21 aprile 2021 | 3750 bottiglie | Lot
Number: L2104
tappo di vetro

Codici prodotto

EAN:

8032130039003

Curiosità

Il Vermentino è un vitigno aromatico probabilmente originario del Portogallo (dove è conosciuto con il nome di "codega"), o dell'isola di Madera, considerate le numerose affinità (ricchezza del colore e di estratto) con la locale malvasia; dalla penisola iberica si è poi diffuso in Liguria, in Corsica, in Sardegna e, in minor misura, anche in alcune zone della Toscana e della Francia (Languedoc-Roussillon).

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnare aperitivi, antipasti e grigliate di pesce.