

# 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.

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

## Premi(o)

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

## Vigneto

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Origine:</b>           | Italia, Toscana, Magliano in Toscana                         |
| <b>Grado qualitativo:</b> | DOC Maremma Toscana  |
| <b>Vitigno:</b>           | Vermentino 100 %   20 anni<br>5000 piante/ha   7000 litri/ha |

## Raccolta e maturazione

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

---