

VERMENTINO MAREMMA TOSCANA DOC

VERMENTINO

IL VINO

Uve

Vermentino 85%, Viognier 15% entrambi da vendemmia tardiva

Vinificazione

Le uve provengono da un unico vigneto che matura precocemente e sono mantenute in campo per circa 3 settimane oltre il regolare tempo di maturazione in modo da favorire l'accumulo degli zuccheri e lo sviluppo degli aromi più fruttati. Vermentino e Viognier vengono raccolti e lavorati separatamente, le uve vengono messe in pressa chiusa, con atmosfera satura di anidride carbonica, e lasciate macerare alla temperatura di 7-8°C per circa 12 ore. Segue un ciclo di pressatura piuttosto lungo ma a bassa pressione per estrarre solo il mosto fiore; la pressatura viene interrotta quando la resa in succo si attesta intorno al 50% rispetto al peso dell'uva e il mosto viene lasciato decantare per circa 72 ore, in vasca alla temperatura controllata di circa 5-7°C. Si separa il mosto pulito dalla parte decantata e si attiva la fermentazione con l'ausilio di lieviti appositamente selezionati. La fermentazione procede lentamente, nel corso delle successive 3 settimane, alla temperatura di 15°C circa

Affinamento

In bottiglia, a partire da marzo dopo la vendemmia

Maturazione

In acciaio per 3 mesi con le fecce fini

Descrizione

Il Vermentino Vendemmia Tardiva è un vino bianco secco con ricche sfumature dorate. Al naso si caratterizza per i sentori di ginestra, mela golden, susine, miele di acacia. Al palato è secco, sciutto, con una piacevole freschezza e la tipica sapidità del Vermentino. Lungo finale fruttato

Abbinamenti

Perfetto con pesce, carni bianche o formaggi freschi

Capacità di invecchiamento

Da bere giovane, entro i 3 anni dalla vendemmia

Temperatura di servizio

12°C

Bicchiere consigliato

Tulipano di media grandezza



IL TERRENO

Tipo di terreno

Arenareo limoso

Altitudine

120m s.l.m.

Età delle vigne

7-10 anni

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densità d'impianto

4000 ceppi per ettaro

Periodo di vendemmia

Fine settembre
