



Vermentino Toscana IGT 2018

Denominazione: Vermentino di Toscana IGT

Varietà: 100% Vermentino

Prima annata prodotta: 2010

Area di produzione: Magliano in Toscana Loc Poggio la Mozza

Posizione delle vigne: 200 metri SLM con esposizione sud-sudovest

Suoli: sabbiosi e sedimentari con prevalenza di arenarie

Forma di allevamento: guyot

Età vigneti: 8 anni

Vendemmia: manuale, il 19 settembre.

Vinificazione: macerazione prefermentativa sulle bucce a 8°C per 48 ore, pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione alcolica a basse temperature, circa 13°C, in vasche d'acciaio inox; fermentazione malo lattica non svolta.

Affinamento: vasche d'acciaio inox a temperature controllata per 5 mesi

Note di degustazione: si presenta di colore giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdognoli. Al naso evidenti profumi che ricordano la crosta di pane e la macchia mediterranea, intensi i profumi di agrumi sfumati da sentori di fiori bianchi come acacia, biancospino ed erica. In bocca è pieno, fresco e molto minerale. Il finale è lungo e persistente lievemente iodato e amaricante, tipico della varietà, che riporta all'olfatto una gradevole sensazione fresca e aromatica.

Alcol: 12.5%

Produzione: 12.000 bottiglie/anno

Formato: 0,75 l; 1,5 l

