



TERRE *d*i FIORI

Maremma - Grosseto (GR), ITALIA

Vermentino Maremma Toscana

Denominazione di Origine Controllata



DENOMINAZIONE: Vermentino Maremma Toscana
DOC

VITIGNI: 100% Vermentino

ZONA DI PRODUZIONE: Grosseto

REGIONE: Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

SESTO D'IMPIANTO: 2,00 m x 0,70 m

PRODUZIONE PER HA: 7.000 kg

NUMERO BOTTIGLIE: 5.000

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve,
fermentazione in tini d'acciaio, a bassa temperatura.

AFFINAMENTO: acciaio

GRADI ALCOLICI: da 12,5 a 13,5%

COLORE: paglierino cristallino con riflessi verdolini,
consistente.

PROFUMI: naso interessante, con sentori che spaziano
dal floreale, mimosa, fruttato, pesca matura, speziato
con ritorno di erbe aromatiche tipiche del territorio,
timo limoncino e maggiorana.

SAPORE: al palato e' di buona struttura, buona e
piacevole persistenza che evidenzia le note sapido
minerali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C



COSTA
TENUTE

