

podere casina argentèo

i.g.t. toscana
vermentino



vitigno:	100 % vermentino
altitudine:	30 s.l.m.
esposizione:	sud-est
tipologia del terreno:	terre rosse di medio impasto in leggero declino
numero ceppi per ettaro:	5000
vinificazione:	in acciaio a temperatura controllata
fermentazione malolattica:	parzialmente svolta
maturazione:	6 mesi in acciaio sulle fecce fini
affinamento in bottiglie:	2 mesi
gradazione alcolica:	14,5 %
temperatura di servizio:	12-14°C
colore:	giallo paglierino con riflessi dorati
caratteristiche :	naso fruttato con sentori di acacia, salvia e spezie. in bocca è sapido con ottima struttura, buona acidità e con finale lungo e rinfrescante

Il vermentino podere casina si abbina perfettamente a piatti quali carni bianche, piatti a base di pesce, formaggi di media stagionatura e frittture.

podere casina



rahel kimmich e marcello pirisi s.s.a.
piagge del maiano
58040 istia d'ombrone, grosseto
ITALIA, tel./fax +39 0564 408210
info@poderecasina.com
www.poderecasina.com