



Solo

DOP MAREMMA TOSCANA VERMENTINO 750 ml / 1.5 L

Vitigni

Vermentino 100%

Vinificazione

Una volta raccolta e selezionata, l'uva viene messa in un'apposita cella frigo ad una temperatura di 4°C. Dopodiché viene diraspata e inserita in una pressa inerte (priva di ossigeno) dove fa dalle 2 alle 6 ore di criomacerazione.

A questo punto inizia la pressatura. Il liquido ottenuto (circa il 50-60%) si raccoglie in una vasca d'acciaio e lo si porta a 5°C per la chiarifica statica per 12-24 ore. Una volta pulito si riporta il mosto ad una temperatura compresa tra i 12-14°C e si inoculano i lieviti selezionati. A ¾ di fermentazione alcolica il vino subisce un travaso e per finire la F.A. impiega 20/30 giorni circa.

Maturazione e affinamento

3-6 mesi in vasche di acciaio e diversi mesi in bottiglia

Colore

Giallo paglierino tenue

Profumo

Fragrante, caratteristico con i suoi tratti tipici come le note di pesca, agrumi, macchia mediterranea. Fine ed elegante.

Gusto

Coerente con i profumi, di equilibrata freschezza e sapidità

Temperatura di servizio

10-12 °C

Abbinamenti

Per aperitivo, primi piatti con pesce o verdure, pesce bollito con salse delicate, frittiture di pesce di piccole dimensioni, carne bianca, salumi e formaggi non troppo saporiti

Zona di produzione

Loc. Poggio Gobbo, fraz. Grilli (Gavorrano), GR, Toscana, Italia

Tipologia di terreno

Franco (30% sabbia, 40% limo, 20% argilla e il 10% restante scheletro), leggermente calcareo, povero di sostanza organica

Sesto di impianto e sistema di allevamento

80 cm x 2,5 m, cordone speronato

Altitudine

100 mt s.l.m.

Densità di impianto

5.500 piante/ha.

Produzione per ceppo

1,5 - 1,8 kg

Vendemmia

Manuale con selezione dei grappoli