



## **Vermentino** *Bianco Toscana Igt*

### CARATTERISTICHE ANNATA

L'inverno è stato abbastanza mite e asciutto. A fine Marzo le viti hanno germogliato con un anticipo di almeno 20 giorni. Ad Aprile inoltrato due notti gelide hanno rallentato lo sviluppo senza fortunatamente recare danno ai germogli. La siccità estiva ha ridotto notevolmente le rese mentre la qualità è risultata buona grazie anche alcune tecniche colturali volte a tenere ombreggiati i grappoli.

### UVAGGIO

Vermentino 100%

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale delle uve, macerazione per 24 ore ad una temperatura di 8° C, seguita da una fermentazione a temperatura controllata. Permanenza del vino sui lieviti per circa un mese, in modo da ottenere un bouquet più complesso, quindi filtrazione e imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE	50.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12° C
ALCOL	12,8% Vol
ACIDITA' TOTALE	5,6 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	inf 1 g/l

**NOTE DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI** Colore giallo paglierino. Al naso esprime profumi di pompelmo, fiori bianchi ed erba tagliata. Bocca fresca con un leggero fondo agrumato. Ottimo come aperitivo. Si sposa con primi piatti leggeri e con il pesce in genere.

## **Vermentino** *Bianco Toscana Igt*

### CARATTERISTICHE ANNATA

L'inverno è stato abbastanza mite e piovoso. I primi giorni di Aprile, decisamente caldi, hanno provocato un germogliamento anticipato di almeno 10 giorni; dopo un maggio regolare, i mesi estivi sono stati molto caldi, con temperature sopra la media stagionale, intervallati da piogge che hanno contribuito a mantenere un ottimo equilibrio vegetativo evitando stress idrici. La maturazione delle uve è risultata ottimale così come la qualità media dei vini ottenuti.

### UVAGGIO

Vermentino 100%

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale delle uve, macerazione per 24 ore ad una temperatura di 8° C, seguita da una fermentazione a temperatura controllata. Permanenza del vino sui lieviti per circa un mese, in modo da ottenere un bouquet più complesso, quindi filtrazione e imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

**BOTTIGLIE PRODOTTE**

60.000

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

12° C

**ALCOL**

13% Vol

**ACIDITA' TOTALE** 5,2 g/l **RESIDUO ZUCCHERINO** inf 0,5 g/l



**NOTE DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI** Colore giallo paglierino. Al naso esprime profumi di pompelmo, fiori bianchi ed erba tagliata. Bocca fresca con un leggero fondo agrumato. Ottimo come aperitivo. Si sposa con primi piatti leggeri e con il pesce in genere.

Vendemmia 2015

TIPOLOGIA	Bianco Toscana Igt Vermentino
UBICAZIONE VIGNETI	<i>Vermentino</i> : vigneti della tenuta di Perolla in Maremma (Massa Marittima, Grosseto) di proprietà dell'Agricola di San Felice
ALTITUDINE	<i>Vermentino</i> : 100 m. (slm)
ESPOSIZIONE	<i>Vermentino</i> : sud-ovest
ESTENSIONE VIGNETO	<i>Vermentino</i> : 8 Ha
ANNO DI IMPIANTO	<i>Vermentino</i> : dal 1994 al 2008
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	<i>Vermentino</i> : medio impasto tendenzialmente argilloso, riposante su rocce arenarie
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	<i>Vermentino</i> 100%
VENDEMMIA	<i>Vermentino</i> : 6 Settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Raccolta manuale delle uve, macerazione per 24 ore ad una temperatura di 8° C, seguita da una fermentazione a temperatura controllata. Permanenza del vino sui lieviti per circa un mese, in modo da ottenere un bouquet più complesso, quindi filtrazione e imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	50.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12° C
ALCOOL	12,5% vol
ACIDITÀ TOTALE	5,6 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,5 g/l

