



Vermentino Doc Maremma

Vermentino 100%

Colore: Paglierino scarico con riflessi verdognoli

Profumi: Intensi e tipici della varietà

Gusto: Persistente e di medio corpo, grande bevibilità sapori di frutta fresca e toni importanti di mineralità

9° C

Bevuto fresco, informalmente, si abbina a tutto quello che è piacere della freschezza, del mare: frutti di mare, ostriche, pesce crudo, bollito o al forno purché naturale. Formaggi leggeri, insalate, aperitivi

Vermentino Doc Maremma

Caratteristiche del territorio di produzione

Superficie	2,4 ettari a vigneto
Altimetria	120 m
Esposizione	Est
Tipologia suolo	Calcereo argilloso molto strutturato
Densità impianti	5000 ceppi
Sistema allevamento	Guyout
Andamento climatico dell'annata	Mediterraneo Temperato

Dettagli

N° bottiglie prodotte	7.000
Percentuale alcool svolto in media	12,5 % a 13 %
Acidità totale (g/l)	5,5 a 5,8

Vinificazione e Affinamento

Resa/ettaro	80 q
Epoca vendemmia	Inizio settembre
Conduzione vendemmia	Manuale
Contenitori fermentazione	Acciaio
Temperatura fermentazione	14° C
Contenitori affinamento	Acciaio inox a temperatura controllata
Durata affinamento	4 mesi su fecce fini
Imbottigliamento	Primi giorni di Aprile
Affinamento in bottiglia	2 mesi