



VERMENTINO MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Grape Varietals: 100% Vermentino

Vineyards: situés dans la zone de Marina di Grosseto

Average age of the vines: 15-20 ans

Soil: sol argileux - limoneux

Harvest Period: mi-septembre

Vinification: vinification traditionnelle en blanc, avec macération pré fermentaire à froid pour valoriser la composante aromatique de la vigne. Maturation en acier inoxydable à basse température pendant quelques mois sur les lies, avec batonnage périodique

Alcohol Content: 13.00% vol

Residual Sugar: 4 grammes par litre

Color: jaune paille profond avec des reflets verdâtres brillants et marqués

Aroma: notes fruitées marquées avec des nuances aromatiques et légèrement balsamiques. Notes de pêche blanche, de sureau et de croûte de pain

Palate: fraîche et séduisante, savoureuse et bien équilibrée entre acidité, structure et sapidité

Food Suggestions: le poisson dans toutes ses expressions, y compris les aliments crus, les entrées végétaliennes et les viandes blanches

Serving Temperature: 8-10 °C / 46-50 °F