

RUPPIANO

Famiglia Berselli

VERMENTINO MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Cépages: 100% Vermentino.

Âge moyen des vignes: 15-20 ans.

Sol: argileux - limoneux.

Vendanges: mi-Septembre.

Vinification: fermentation blanche traditionnelle à température contrôlée. Avant l'inoculation des levures, les raisins subissent une courte macération à froid pour sublimer la composition aromatique. Quand la fermentation est terminée le vin est élevé en cuve inox avec ses levures et un batonnage périodique est effectué pendant au moins 6 mois.

Alcool: 13% by vol.

Sucres résiduels: 3 grammes par litre.

Couleur: jaune paille.

Nez: notes captivantes de fruits mûrs de mangue, de pêche et de melon enrichies avec des notes de fleurs blanches comme les fleurs d'orange et une nuance de camomille.

Bouche: frais et intrigant, ce vin a un excellent équilibre entre l'acidité, la structure et la saveur; c'est un vin très agréable d'une grande persistance.

Accompagnements: avec tous les plats de poisson, avec des viandes blanches et aussi avec les premiers cours végétaliens.

Température de service: 8-10 °C / 46-50 °F.

