

RUPPIANO

Famiglia Berselli

VERMENTINO MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Vitigni: 100% Vermentino.

Età media delle vigne: 15-20 anni.

Terreno: argilloso - limoso.

Vendemmia: metà Settembre.

Vinificazione: tradizionale fermentazione in bianco a temperatura controllata. Prima dell'inoculo dei lieviti le uve subiscono una breve macerazione a freddo per esaltare il corredo aromatico. Al termine della fermentazione il vino viene affinato in acciaio inox con i suoi lieviti e si effettuano periodici batonnage per almeno 6 mesi.

Alcool: 13% vol.

Zucchero: 3 grammi per litro.

Colore: giallo paglierino.

Aroma: accattivanti note di frutta matura di mango, pesca e melone arricchite da note di fiori bianchi come i fiori d'arancio e una tenue sfumatura di camomilla.

Palato: fresco ed intrigante, presenta un ottimo bilanciamento tra acidità, struttura e sapidità; è un vino di grande persistenza e molto piacevole.

Abbinamento: si sposa perfettamente con ogni tipologia di piatti a base di pesce, con carni bianche e anche con primi piatti vegani.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

