



TREQUANDA

Vermentino



Denominazione: Vermentino Toscana IGT

Zona di produzione: Trequanda (Siena)

Vitigni: vermentino

Altitudine: 350-400 m s.l.m.

Densità: 5000 ceppi/ha, produzione 100 q.li/ha

Tipo di terreno: origine sedimentaria e alluvionale (limo, sabbia e arenarie)

Vendemmia: a partire da metà settembre

Vinificazione: dopo la pigiatura si procede con la macerazione a freddo in pressa per 4-6 ore per favorire l'estrazione dei precursori aromatici. Fermentazione del solo mosto fiore inoculato con lieviti specifici che esaltano le peculiarità aromatiche del vitigno a temperature tra 13°-15°C. Completata la fermentazione alcolica e separato dai depositi più pesanti, il vino rimane sulle fecce fini in affinamento per 2-3 mesi

Note sensoriali: colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Al naso sprigiona sentori tipici del varietale come agrumi gialli, fiori bianchi ed erbe aromatiche del sottobosco. Al palato è fresco con una buona sapidità, dalla struttura snella che rende il sorso sempre piacevole

Abbinamento: ottimo con crostacei, primi di pesce, frittura

Temperatura di servizio: 12°C

Grado alcol: 11,5% vol

Formato: 0,75 l