

VERMENTINO 2017 IGT Toscana



Tipologia Indicazione Geografica Tipica

Zona d'origine Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

Tipo di terreno Medio impasto

Vitigni Vermentino in purezza

Fermentazione e affinamento Da una pressatura soffice si ottiene il mosto che viene lasciato per 24 ore a raffreddare in modo da favorire il naturale sedimentazione. La parte limpida viene poi presa e fatta fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16°C. Affinamento sempre in acciaio inox.

Alcol 12%

Formati Borgognotta Elegance verde da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Borgognotta verde da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Intenso, fresco, floreale, arricchito da una leggera nota minerale.

Gusto Fresco, sapido, pieno, dotato di piacevolezza e carattere con spiccata acidità che dona freschezza e persistenza.

Abbinamenti consigliati Antipasti di mare e di verdure, frutti di mare, fritti di pesce e di verdure.