



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Vermentino

Denominazione: Vermentino Toscano Igt

Vitigni: Vermentino

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini

Profumo: Note intense di fiori d'acacia e frutta esotica, con sentori di erbe aromatiche e fiori di campo nel finale

Sapore: Una sensazione di freschezza e fragranza con una buona morbidezza, con un finale equilibrato e piacevolmente sapido

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50-53,6 °F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, ideale con primi piatti di pasta col sugo di pesce, brodetti di pesce e pesce alla griglia

Descrizione:

Il Vermentino Toscana Igt è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare, in un suolo ricco e argilloso. Ottenuto dalla selezione dei migliori grappoli di Vermentino che vengono raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Ne deriva un vino fresco, fragrante ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime note intense di fiori d'acacia e frutta tropicale, con sentori di erbe aromatiche e fiori di campo nel finale. In bocca si percepisce una sensazione fresca, fragrante, con una buona acidità, ha un finale equilibrato e gradevolmente sapido. Perfetto come aperitivo. Ideale con primi piatti a base di pesce e secondi di pesce alla griglia. Da provare con brodetti di pesce. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.



Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

