



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Il Rio

Denominazione: Vermentino Toscana Igt

Vitigni: Vermentino

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, seguita da una maturazione sulle fecce fini per 4 mesi

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 a base di pesce e secondi di pesce alla griglia. Da provare con brodetti di pesce

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 pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. 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

