

VERMENTINO

Toscana IGT Bianco



Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Varietà delle uve: Prodotto esclusivamente con uve Vermentino (100%).

Tecnica di produzione: Le uve appena mature vengono raccolte manualmente e con cura dopo un'attenta selezione. Il pigiato, ottenuto per soffice pressatura, subisce una chiarifica prefermentativa naturale dove il mosto rimane per circa cinque giorni ad una temperatura intorno ai 4° C. Successivamente avviene la fermentazione a temperatura controllata tra i 18 e i 20° C e prima di essere immesso al consumo subisce una maturazione di alcuni mesi in serbatoi di acciaio.

Caratteristiche organolettiche:

- COLORE: paglierino scarico con riflessi verdi;
- PROFUMO: aroma floreale e delicato con buona persistenza aromatica;
- SAPORE: fresco, armonico e molto fruttato.

Abbinamenti: questo tipo di vino ha il suo abbinamento ideale con piatti a base di pesce e con piatti di carne bianca.

Indicazioni: servire ad una temperatura intorno ai 12°C-14° C.



Società Agricola "LA CROCE" dei F.lli Zari Soc. Sempl.
Loc. S. Agnese, 53011 CASTELLINA IN CHIANTI (Siena)
Tel. e Fax. +39 0577 937936 / +39 0577 740668
E-mail: info@lacrocezari.it - Web: www.lacrocezari.it
P. Iva 00245220520 Cod. Fisc. 80000960528