

# PAGLIATURA

## Maremma Toscana Vermentino DOC Biologico



### UVAGGIO

Vermentino

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

### VINO BIOLOGICO

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E ABBINAMENTO

Profumi: profumi floreali, agrumati, fruttati di pesca bianca e pera.

Gusto: fresco, intenso e persistente al palato.

Colore: giallo paglierino brillante.

Piatti da abbinarsi: formaggi freschi, carni bianche, pesce, crostacei.

Vino capace di sorprendente longevità.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca vendemmia: Prima decade Settembre

Tecnica di vinificazione: diraspatura, criomacerazione, pressatura e successiva fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 20-25 gg.

Maturazione: maturazione sulle fecce fini.

Stabilizzazione del prodotto: a freddo

### AMBIENTE PEDOLIMATICO

Vigneto: Vigne di Sterpeti, Tizzi e Poggio Bestiale.

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro.

Giacitura: 150 e 250 metri s.l.m.

Esposizione: Nord, Nord-Est.

Densità di impianto: 6.400 ceppi/ettaro.

Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale.

Anno di impianto: 1998-2002.

Produzione media per pianta: 1000 gr.

Uvaggio: Vermentino.

Numero di bottiglie prodotte: 30.000.

### POGGIO BESTIALE

BOTTIGLIA	GL71	VETRO
CAPSULA	ALU 41	ALLUMINIO
TAPPO	FOR51	SUGHERO
ETICHETTA	PAP22	CARTA

RACCOLTA DIFFERENZIATA – Verifica le disposizioni del tuo Comune