



VERMENTINO IGT BIANCO TOSCANA

TERRITORIO

San Gimignano, Toscana.

UVE

Vermentino in purezza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il metodo di vinificazione prevede un trattamento delicato delle uve in ogni fase, per esaltare gli aromi primari provenienti dall'uva, unitamente alle doti di freschezza di questo vino. Una permanenza sui lieviti, a temperatura controllata in acciaio, ne completa l'affinamento.

COLORE

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini.

PROFUMO

Fine, floreale, fruttato con leggere note di mela verde.

SAPORE

Equilibrato, fresco e delicato, caratterizzato da una buona sapidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito fresco a 10°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, con piatti a base di pesce. D'estate è compagno ideale di piatti freschi e poco impegnativi.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% in volume.