



BOSCHETTO di MONTIANO



per
Vittorio

MAREMMA TOSCANA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
VERMENTINO

VITIGNO

100% Vermentino

ZONA PRODUZIONE

Montiano

TERRENO

Collinare, medio impasto, calcareo, asciutto,
buona capacità di scambio cationico,
buona dotazione in macro e microelementi.
Età vite 15 anni su cordone speronato basso.

RESA/HA

80 Q.li/ha

VENDEMMIA

Vendemmia meccanica nelle prime ore
della giornata per preservare i profumi.
I grappoli migliori, vengono selezionati in pianta
prima di procedere con la raccolta

FERMENTAZIONE

Fermentazione lenta a temperatura controllata
di circa 16/17°C per circa 12-15 giorni.

AFFINAMENTO

Sospensione su fecce fini per circa 4/5 mesi
in contenitori d'acciaio.

Colore giallo paglierino, con profumi che
ricordano fiori bianchi, pera e arbusti tipici
della macchia mediterranea.

Buon equilibrio tra acidità e morbidezza,
si accompagna perfettamente a crudi di pesce,
guazzetti, zuppe di mare e primi piatti delicati.

Servire a 10/12°C