



Litorale

Denominazione: Maremma Toscana I.G.T.
Zona di produzione: Maremma Toscana
Vendemmia annata 2010
Numero di bottiglie 27.000



Uvaggio: Vermentino 85%, altre varietà complementari 15%
Altitudine media dei vigneti: 150 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Arenarie ricche di roccia in decomposizione
Resa per ettaro: 7 Tonnellate
Densità di impianto: 5500
Sistema di allevamento: Guyot
Epoca di vendemmia: Seconda decade di Settembre

Vinificazione: In bianco con macerazione prefermentativa a freddo
Tipologia Serbatoi di Fermentazione: Acciaio inox di piccola capacità
Temperatura di Fermentazione: 15°C
Durata di Fermentazione: 18 giorni
Epoca di imbottigliamento: Febbraio successivo alla vendemmia
Affinamento in Bottiglia: Minimo 2 mesi

Temperatura di Servizio: 12°C

Gradazione alcolica: 12.50%
pH: 3.23
Acidità Totale: 6.90 g/l
Estratto secco: 22.80 g/l
Zuccheri: 1.2 g/l

Note organolettiche: Vermentino è un vitigno capace di dare ottimi risultati in zone costiere, in terre assolate, proprio come la Maremma. Tanto che Litorale interpreta perfettamente il territorio da cui proviene. Le uve sono le prime ad essere raccolte tra la fine di agosto e le prime settimane di settembre. La giacitura è collinare, a 150 metri sul livello del mare. Il colore è giallo paglierino con lievi riflessi dorati, ha un profumo fruttato molto intenso che ricorda frutta estiva matura. Al palato si evidenzia una nota aromatica importante unita ad una piacevole persistenza. E' un vino intenso e generoso, di grande struttura. Nel complesso si presenta come un vino fresco.

Abbinamenti: Ottimo con piatti a base di pesce anche elaborati, va benissimo come aperitivo.

Val delle Rose Società Agricola

Località Poggio La Mozza – 58100 Grosseto - Italy
Tel.: +39 0564 409062 Fax: +39 0564 409062
email: info@valdellerose.it www.valdellerose.it
email: info@cecchi.net www.cecchi.net