



VALDELLE ROSE

Litorale



Denominazione: Maremma Toscana DOC

Zona di produzione: Maremma Toscana

Vendemmia annata 2015

Numero di bottiglie 60.000

Uvaggio: Vermentino 90%, altre varietà complementari 10 %

Altitudine media dei vigneti: 150 Metri s.l.m.

Tipologia di terreno: Arenarie ricche di roccia in decomposizione

Resa per ettaro: 70 q

Densità di impianto: 5500

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato

Vinificazione: In bianco con macerazione prefermentativa a freddo

Temperatura di Fermentazione: 15°C

Durata di Fermentazione: 18 giorni

Affinamento: Minimo 2 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 13°C

Gradazione Alcolica: 13%

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

Strada Val delle Rose – 58100 Grosseto - Italy

Tel.: +39 0564 409062 Fax: +39 0564 409062

email: info@valdellerose.it www.valdellerose.it

TENUTA DELLA
FAMIGLIA ECCHI