



VALDELLE ROSE

Litorale



Denominazione: Vermentino Maremma Toscana DOC
Zona di produzione: Maremma Toscana
Vendemmia annata: 2017
Numero di bottiglie: 60.000

Uvaggio: Vermentino
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 potatura: Guyot

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.

TENUTA DELLA
FAMIGLIA CECCHI

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