



# 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  
FAMIGLIACECCHI

**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