

Le Gessaie

DOC MAREMMA TOSCANA

DENOMINAZIONE:	Vermentino DOC Maremma Toscana
ZONA DI PRODUZIONE:	Massa Marittima (Grosseto) Toscana
TIPO DI TERRENO:	Metallifero argilloso e gessoso ricco di microelementi
VITIGNI:	100% Vermentino di Maremma
ALTITUDINE:	285 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud - Sud Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato e guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO:	5200 ceppi ad ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO:	80 quintali
VENDEMMIA:	Ultima decade di agosto / prima metà di settembre
VINIFICAZIONE:	Circa 15 giorni a temperatura controllata con frequenti brandeggi termici nel corso dell'intero processo fermentativo

AFFINAMENTO:	Circa 8 mesi post svinatura sui propri lieviti e fecce fini selezionate (sur lies). Il 30% del totale fa un passaggio in barriques nuove di differenti tostature per 3 mesi. Poi avviene l'assemblaggio e un ulteriore affinamento in acciaio di tutta la massa..
COLORE:	Paglierino luminoso con riflessi oro.
PROFUMO:	Elegante con sentori di pesca gialla e frutta esotica matura, con richiami di rosmarino e salvia mediterranea.
SAPORE:	Intenso ed avvolgente, ben equilibrato nel finale fresco e sapido con lunga persistenza.
GRADI:	13% vol.
TEMPERATURA:	Consigliato a 10-12°C
ABBINAMENTI:	Ottimo come aperitivo, facilmente abbinabile con tutti i piatti a base di pesce ma si lega molto bene anche a formaggi di media stagionatura e salumi.
PRODUZIONE ANNUA TOTALE:	Circa 4.000 bottiglie

