

Suggestione Bianco

IGT COSTA TOSCANA

Nuova linea giovane e seducente, creata integralmente con uve di nostra proprietà. Appositamente concepita per soddisfare e "suggestionare" anche i palati più esigenti verso i vini cosiddetti di servizio-quotidiani grazie ad un gusto vivo e scorrevole di spiccata piacevolezza senza sconfinare in un sorso banale.

DENOMINAZIONE:	Vermentino Costa Toscana IGT
ZONA DI PRODUZIONE:	Massa Marittima (GR) - Maremma Toscana
TIPO DI TERRENO:	Argilloso molto ricco in scheletro gesso e micro-elementi vari. dotato di un perfetto drenaggio naturale e una pendenza accentuata
VITIGNI:	Vermentino in purezza
ALTITUDINE:	285 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud - Sud Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO:	5200 ceppi ad ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO:	85 quintali
VENDEMMIA:	Fine agosto e prima decade di settembre con minuziosa cernita e raccolta scalare delle uve in pianta.
VINIFICAZIONE:	Circa 15 giorni a temperatura controllata e frequenti brandeggi termici nel corso di tutto il processo fermentativo.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Non svolta
AFFINAMENTO:	Circa 4-6 mesi post svinatura in acciaio inox sui propri lieviti e fecce fini (sur lies)
COLORE:	Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli
PROFUMO:	Bouquet ricco, ampio e complesso di agrumi e frutta gialla con caratteristici sentori vegetali e di macchia mediterranea
SAPORE:	Fresco e sferzante, contraddistinto dalla tipica spina acida e citrica varietale con chiusura di palato sapida con lunga persistenza
GRADI:	12,5% vol
TEMPERATURA:	Servire a 6-8°C
ABBINAMENTI:	Vino gastronomico e al contempo di beva facile e snella da abbinare a piatti di pesce e carni bianche ma ottimo pure da aperitivo.
PRODUZIONE ANNUA TOTALE:	Circa 4.000 bottiglie

