

Le Gessaie

DOC MAREMMA TOSCANA VERMENTINO

DENOMINAZIONE:	DOC Maremma Toscana Vermentino
ZONA DI PRODUZIONE:	Massa Marittima (Grosseto) Toscana
TIPO DI TERRENO:	Metallifero argilloso e gessoso ricco di microelementi
VITIGNI:	90% Vermentino di Maremma, 10% Viognier
ALTITUDINE:	250 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:	70 quintali
VENDEMMIA:	Seconda metà di Agosto / prima metà di settembre
VINIFICAZIONE:	In tini di acciaio inox a temperatura controllata, a seguire lungo affinamento sur lies

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:	13,50% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	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.
BICCHIERE:	Raccomandato un calice con bocca svasata di medio contenuto, utile a far esprimere tutti i profumi.

