

SETTE

VERMENTINO COSTA TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica



Tipologia:	Vino Bianco Biologico
Annata:	2018
Vitigno:	Vermentino 90% Viognier 10%
Alcol:	13,5% Vol.
Tipologia del terreno:	Suoli franchi, profondi e strutturati 35% sabbia 40% Limo 25% Argilla. Buon drenaggio interno senza ristagno idrico.
Esposizione della vigna:	Sud-ovest
Altitudine:	230 m slm
Condizioni climatiche:	Estate lunga con venti di grecale e tramontana e piogge a primavera, che hanno portato a una vendemmia precoce a fine agosto.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità dell'impianto:	5500 viti per ettaro
Potatura:	Secca corta in inverno. Potatura verde con diradamento dei grappoli per elevare la qualità del prodotto finale.
Vendemmia:	Manuale in piccole cassette
Pigiatura:	Soffice dell'uva intera
Tipo di pressa:	Pneumatica
Fermentazione:	In tini di acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento:	In acciaio inox
Colore:	Giallo paglierino cristallino
Sensazioni:	Al naso è fresco con profumi piacevolmente fruttati di pesca bianca e albicocca e accenni floreali. Al gusto è minerale e leggermente sapido, nel complesso equilibrato.
Abbinamenti:	Bianco piacevole, perfetto per aperitivi e piatti a base di pesce.
Temperatura ideale di servizio:	8°-10°C

