



TERRE DEL
BUONTALENTI



TOSCANA BIANCO IGT VERMENTINO

Fiori bianchi, agrumi, vitalità.

COLORE	Giallo paglierino intenso.
OLFATTO	Fiori bianchi e fiori gialli, giglio e narciso, frutti bianchi, sentori di pesca, frutti tropicali, pietra focaia.
GUSTO	Sapido, minerale con acidità spiccata, bilanciato, fruttato, mela gialla, ma anche qualche nota di buccia di limone e lime, pesca, con sapori che virano quasi sul tropicale, agrumato.
FERMENTAZIONE	Le uve vengono raccolte a mano e accuratamente selezionate prima della pigiatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto viene lasciato decantare naturalmente. La fermentazione a freddo sui lieviti avviene per un paio di giorni a bassa temperatura. Il mosto viene poi travasato dalle fecce grossolane e fatto fermentare in vasche di cemento a temperatura controllata col 20% di grappoli interi. Non ha luogo la fermentazione malolattica.
AFFINAMENTO	Il vino è rimasto sulle fecce fini per alcuni mesi ed è stato tenuto in vasche di cemento a temperatura controllata fino all'imbottigliamento con tappo a vite.