



et3uscanwine

VERMENTINO MONTECUCCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

Uve: 100% Vermentino.

Sistema di allevamento: guyot.

Densità d'impianto: 5.000 ceppi/ettaro.

Tipologia di terreno: terreno franco, argilloso.

Altitudine: 160 metri s.l.m.

Età dei vigneti: 15 anni.

Epoca di vendemmia: prima settimana di Settembre.

Modalità di fermentazione: L' uva diraspata viene pressata con l' ausilio di pressa pneumatica ed il mosto ottenuto fermenta a temperatura di 16 C ° in cisterne di acciaio. Il vino ottenuto rimane in acciaio e si eseguono frequenti rimontaggi al momento in cui si decide di procedere all' imbottigliamento.

Affinamento: Prima della commercializzazione il Vermentino rimane in bottiglia almeno 3 mesi



Capacità d'invecchiamento: Il Vermentino esprime a pieno la sua freschezza giovane; con il tempo l' aromaticità evolve ed esalta le sensazioni tattili legate al terroir.

Descrizione: Si presenta dal colore giallo paglierino intenso, al naso esprime note fresche caratterizzate da fiori ginestra e viburno. Al palato è persistente e morbido ed evidenzia buona sapidità e freschezza. La nota minerale sigilla la persistenza.

Abbinamento: Ideale aperitivo, accompagna bene zuppe e vellutate. Esalta le carni bianche e la selvaggina da piuma stanziale o migratoria. Secondi piatti di pesci dalle carni bianche e delicate, fino a pesci più sostanziosi.

Temperatura di servizio: consigliato 12 - 14° C

Bicchiere ideale: il Tulipano.

et3uscanwine S.r.l.s

S.P. 152 Via Aurelia Vecchia km 41100

58022 Follonica (GR) - Italy

Tel. +39 340.4153672 - +39 3357375894

info@etruscanwine.it - www.etruscanwine.it