



## Aslec Vermentino Maremma Toscana Doc Superiore

Un sogno che continua, un vino ambizioso che perfeziona in anfora la sua vocazione di essere anima di un territorio e di una famiglia.

### SCHEDA TECNICA

Classificazione  
Vermentino Maremma Toscana Doc Superiore

Vitigni  
Vermentino

Clima e suolo  
in posizione collinare, molto vicino al mare, il suolo è argilloso, ricco di scheletro con buona dotazione di calcare.  
Esposizione dei vigneti sud e est.

Vinificazione  
Le uve raccolte manualmente nelle prime ore del giorno, vengono diraspate e macerate a freddo, a 10°C, per 24 ore. Successivamente il mosto viene separato dalle bucce grazie ad una pressa soffice e lasciato illimpidire spontaneamente per alcune ore e avviato alla fermentazione a temperatura crescenti dai 14 ai 18°C. A fermentazione avviata il vino viene trasferito in anfore di terracotta dove porta a conclusione il processo.

Affinamento  
Il vino ottenuto matura sui propri lieviti di fermentazione fino a primavera, per essere poi imbottigliato dopo una leggera filtrazione.

Colore  
Paglierino brillante con riflessi dorati.

Bouquet  
Profumo caratteristico di note floreali, agrumi, erbe mediterranee e minerali

Palato  
Vino fresco, secco, morbido di buona struttura, di lunga persistenza con ottima corrispondenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti  
Primi piatti con salse leggere, pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio 10° C

Confezione: 6 bottiglie per cartone.

