



T-LEX VERMENTINO IGT

La Maremma con le sue leggi, il suo tempo e le sue tradizioni dà vita a questo nuovo frutto: un Vermentino che si esprime nella sua gioventù e freschezza, nei candidi sentori agrumati con calde e romantiche note floreali.

SCHEMA TECNICA

Classificazione
Vermentino Indicazione Geografica Tipica

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.

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

Colore
Paglierino brillante con riflessi verdi.

Bouquet
Profumo caratteristico di frutta tropicale, agrumi e erbe mediterranee.

Palato
Vino fresco, secco, giovanile, di interessante sapidità.

Abbinamenti
Antipasti, primi piatti con salse leggere, pesce e carni bianche, ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio 10° C

Confezione: 6 bottiglie per cartone.

