

Sede legale:
Via Panama, 88 00198 Roma
Italia
ph. +39 068547928
ponte@agricolailponte.com



Azienda:
Strada Carige Alta, 15 58011 Capalbio
Italia
ph. +39 3334843966
www.agricolailponte.com

T-Lex

Vermentino Maremma Toscana DOC

La Maremma, con le sue leggi e tradizioni, dà vita ad un nuovo frutto: un Vermentino giovane e fresco, con sentori agrumati e calde note floreali.

SCHEDA TECNICA

Classificazione:
Vermentino Maremma Toscana DOC

Vitigni:
Vermentino

Clima e suolo:
Situata in posizione collinare, a pochi passi dal mare, la zona presenta un suolo argilloso, ricco di scheletro e con una buona dotazione di calcare. I vigneti sono esposti a 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 pressatura soffice e lasciato illimpidire spontaneamente per alcune ore e avviato alla fermentazione, che avviene a temperature crescenti dai 14° ai 18°C.

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

Colore:
Paglierino brillante con riflessi verdi.

Bouquet:
Profumo caratteristico di 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

