

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

Aslec Vermentino Maremma Toscana DOC Superiore

Un sogno che continua, un vino ambizioso che, in anfora, perfeziona 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, a poca distanza dal 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 sottoposte a macerazione a freddo, a 10°C, per 24 ore. Successivamente il mosto viene separato dalle bucce tramite una pressa soffice e lasciato illimpidire spontaneamente per alcune ore, prima di essere avviato alla fermentazione che avviene a temperature 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 successivamente 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

