



COSTA TOSCANA IGT
2021



Il sole della costa risplende anche nelle sfumature luminose di questo vino, di un colore giallo paglierino, con accenni dorati. Note di limone, mela verde appena tagliata, con alcuni spunti di erbe aromatiche quali la menta e la salvia ne delineano il profilo aromatico. Il sorso è fresco, sapido, persistente ed estremamente versatile.

INFORMAZIONI GENERALI

Varietà: 100% Vermentino
Grado alcolico: 13% Vol

ASPETTI AGRONOMICI

Altitudine: 15 m s.l.m.
Esposizione: ovest
Composizione del terreno: suolo composto da sedimentazioni fluviali a tessitura sabbiosa
Sistema di allevamento: Guyot

ASPETTI ENOLOGICI

Vinificazione: classica in bianco con processo a freddo. Pressatura soffice e delicata.
Fermentazione: avviene in acciaio inox a temperatura controllata di 18°C per circa 12 giorni.
Affinamento: in acciaio Inox per 3 mesi.

