



TENUTA  
LE COLONNE

## VERMENTINO COSTA TOSCANA IGT 2024



Si presenta di un colore giallo paglierino, quasi dorato, estremamente luminoso. Al naso si sviluppano note di zeste di lime e mela verde con tracce di mentuccia e salvia. In bocca è vivace, sapido con un'acidità dinamica, che contribuisce a rendere il palato fresco e persistente.

### INFORMAZIONI GENERALI

**Varietà:** 100% Vermentino

**Grado alcolico:** 12,5% Vol

### NEI VIGNETI

**Altitudine:** 15 m s.l.m.

**Esposizione:** ovest

**Composizione del terreno:** suolo composto da sedimentazioni fluviali a tessitura sabbiosa

### IN CANTINA

**Vinificazione:** classica in bianco con processo a freddo. Pressatura soffice e delicata. Fermenta in acciaio inox a temperatura controllata di 18°C per circa 12 giorni

**Affinamento:** in acciaio Inox per 3 mesi