



## Vermentino



**CLASSIFICAZIONE**  
Maremma Toscana DOC



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Maremma Toscana



**UVE**  
Vermentino



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% in volume



**FORMATI DISPONIBILI**  
750 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte durante la prima settimana di settembre sono sottoposte a pressatura soffice. La fermentazione avviene alla temperatura di 18° - 22° C. Il vino è lasciato riposare sei mesi sui propri lieviti ed in seguito posto in bottiglia.

### COLORE

Giallo dorato intenso.

### PROFUMO

Piacevolmente fresco con sentori di mela renetta e note di agrumi e frutta esotica.

### SAPORE

Intenso e di buona persistenza con un gusto fresco e fruttato che si arricchisce nel finale di gradevoli sfumature minerali.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno ai 10° - 12° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si accompagna con primi e secondi a base di pesce e crostacei. Abbinamento ideale di minestre e formaggi freschi.

| Contenitore | Larghezza mm. | Altezza mm. | Contenuto lt. | Peso kg. | Profondità mm. | Codice EAN      | Conf. x strato nr. | Strati nr. | Confezioni nr. | Pezzi nr. |
|-------------|---------------|-------------|---------------|----------|----------------|-----------------|--------------------|------------|----------------|-----------|
| Bottiglia   | 80            | 282         | 0,75          | 1,33     | 80             | 8 002235 029803 | -                  | -          | -              | -         |
| Imballo     | 260           | 303         | 4,5           | 8,28     | 174            | 800 2235 029810 | -                  | -          | -              | 6         |
| Pallet      | 1200          | 1715        | 427,5         | 758      | 800            | -               | 19                 | 5          | 95             | 570       |