

# VERMENTINO DI TOSCANA

I.G.T.  
LA RASOLA



**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Densità d'impianto:** 4500 ceppi / ettaro

**Tipologia di terreno:** arenareo limoso

**Altitudine:** circa 150 metri s.l.m.

**Età dei vigneti:** 5 - 7 anni

**Epoca di vendemmia:** metà settembre

**Modalità di fermentazione:** raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione malolattica non svolta.

**Maturazione:** in acciaio per tre mesi con le fecce fini.

**Affinamento:** a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.

**Capacità d'invecchiamento:** il Vermentino è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.

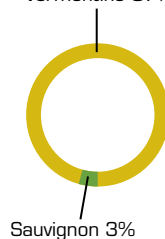
**Descrizione:** giallo paglierino carico e luminoso. Il bouquet si caratterizza per le note floreali e fruttate arricchite da intriganti sfumature minerali.

All'assaggio è decisamente fresco e sapido, dotato di piacevolezza e carattere, con intense note fruttate tra cui spiccano i ricordi di agrumi e una buona struttura. Finale persistente e coerente con i sentori percepiti all'olfatto.

Pallettizzazione:

N. 6 bottiglie x cartone - N. 21 cartoni x fila - N. 5 file su pallet - Totale= N. 105 cartoni.

Vermentino 97%



Sauvignon 3%



tulipano di medie dimensioni.



8 - 10 °C

Abbinamento:

