



VERMENTINO BIOLOGICO

Maremma Toscana DOC



Denominazione: Maremma Toscana Vermentino DOC

Annata: 2018

Vitigni: Vermentino 100%

Formato: Bottiglia 75 cl

Grado Alcolico: 13,5%

Numero bottiglie prodotte: 1200

Resa per ettato: 80 q/ha

Densità impianto: 4167 ceppi/ha

Data imbottigliamento: Maggio 2019

Longevità anno 2018: 3 anni

Vinificazione: In bianco a temperatura controllata a 16°C

Durata fermentazione: 30 giorni

Affinamento: 3 mesi sulle fecce fini e 5 mesi in acciaio inox

Colore: Cristallino, di colore giallo paglierino.

Temperatura di Servizio: 8-10 °C

Abbinamenti: antipasti e primi di mare e carni bianche

Area Produzione MAGLIANO IN TOSCANA

Nazione: ITALIA

Regione: TOSCANA

Note: *Vino dalla decisa tipicità si presenta con un colore paglierino e con profumi di erbe officinali quali salvia e menta piperita, bouquet elegante dove emergono sentori di agrumi e frutta tropicale con forti sentori minerali e ricca sapidità, che permea il palato sul finale della degustazione in combinazione con una vivace e fresca acidità.*

Poderi Bandera

Località Maiano Lavacchio, 55 - 58051 Magliano in Toscana (GR)

Tel. +39 339 3920550 - email: info@poderibandera.com

www.poderibandera.com

42°42'50" N - 11°13'39" E