



## VERMENTINO BIOLOGICO

Maremma Toscana DOC



**Denominazione:** Maremma Toscana Vermentino DOC

**Annata:** 2022

**Vitigni:** Vermentino 100%

**Formato:** Bottiglia 75 cl

**Grado Alcolico:** 12,5%



**Resa per ettato:** 80 q/ha

**Densità impianto:** 4167 ceppi/ha

**Data imbottigliamento:** Marzo 2023

**Longevità anno 2022:** 3 anni

**Vinificazione:** In bianco a temperatura controllata a 16°C con breve macerazione sulle bucce.

**Durata fermentazione:** 30 giorni

**Affinamento:** 3 mesi sulle fecce fini e 3 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, 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](mailto:info@poderibandera.com)

[www.poderibandera.com](http://www.poderibandera.com)

42°42'50" N - 11°13'39" E