



Vigneti Giole

IGT Toscana Vermentino 3

Un vitigno dalle origini antiche, da sempre coltivato in Toscana. Un vino che riporta alla mente il profumo delle giornate trascorse al mare accompagnati dallo spirare della brezza.

Vitigno

Vermentino 100%

Area di produzione

Comune di Manciano

Caratteristiche del vigneto

Vigne di giovane età su suoli argillo-sabbiosi di derivazione fluviale, arricchiti dalla presenza di ciottoli caratteristici del letto dei fiumi

Tecniche agronomiche

Non utilizziamo prodotti di sintesi; i trattamenti sanitari sono effettuati solo con rame e zolfo.

La vendemmia normalmente avviene nella prima settimana di settembre, quando l'uva ha raggiunto la piena maturità e si è dotata del color castagna caratteristico del vermentino maturo.

Vinificazione

Chiarifica statica a 8 °C senza prodotti aggiunti; fermentazione in bianco a temperatura controllata di 19°C; affinamento in acciaio sulle fecce fini per tre mesi, imbottigliamento a inizio primavera.

Note organolettiche

Luminoso color giallo paglierino. Il naso è immediato e piacevole con ricordi di fiori bianchi e frutta. Una nota erbacea e di confetto completano il bouquet aromatico. In bocca si evidenzia subito la sapidità e la buona struttura. Il sorso è equilibrato in tutte le sue componenti; la buona persistenza lo rende godibile in molteplici occasioni.

Abbinamenti consigliati

Antipasti ricchi di pesce, zuppe, preparazioni con verdure.

Temperatura di servizio

12° C

