



Vigneti Giole

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.

Giovane vigna (1 ettaro) allevata su ciottoli di fiume in zona Manciano, a 200 mt sul livello del mare; agricoltura naturale senza l'impiego di prodotti di sintesi. Vendemmia viene effettuata nella prima decade di settembre; vinificazione in bianco, decantazione statica a freddo senza aggiunta di chiarificanti, sfeccatura e fermentazione spontanea del mosto alla temperatura di 19 ° C. Dopo la svinatura il vino rimane in affinamento per tre mesi, quindi viene travasato aggiunto di solforosa e imbottigliato con filtrazione sterile (il vermentino non fa fermentazione malolattica). SO2 totale all'imbottigliamento 60.

Vitigni

Vermentino 100%

Area di produzione

Comune di Manciano (Grosseto)

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

