



CANTINA
' I VINI DI
MAREMMA '

Società Agricola Cooperativa



Tipologia:

Bianco.

Zona d'origine:

Fascia collinare Maremmana

Uvaggio:

Trebbiano toscano

Resa per ettaro:

110 Q.li.

Resa Uva-Vino:

70%

Vinificazione:

Diraspa-pigiatura, rapida separazione del mosto fiore dalle bucce, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

Maturazione:

Tre mesi su feccie fini in serbatoi inox.

Affinamento:

Breve in bottiglia.

Dati analitici:

Alcool 12,50% VOL.

Caratteristiche organolettiche:

Colore paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli. Profumo floreale e fruttato di buona intensità. Sapore fresco, sapido, mediamente strutturato.

Temperatura di servizio:

tra i 10 e i 12°C.