



I VINI DI MAREMMA



**ALBARESE VERMENTINO - DOC MAREMMA
TOSCANA VERMENTINO BIOLOGICO**

UVAGGIO: Vermentino Biologico 100%

RESA PER ETTARO: 70 q.li

VINIFICAZIONE : Pressatura soffice delle uve raccolte a mano. Decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione a temperatura controllata per 25-30 giorni.

MATURAZIONE : Tre mesi sui lieviti.

DATI ANALITICI : Alcool 13,00% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con nuance dorate.

Profumo: Scorza di arancia e piante officinali.

Sapore: Avvolgente e dolce con finale tipicamente citrino.

Temperatura di Servizio : tra i 12 e i 14°C



ALBARESE

