



CANTINA
' I VINI DI
MAREMMA '
Società Agricola Cooperativa

Tramonto di Maremma BIANCO TOSCANA IGT



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.

COLORE: Paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli.

PROFUMO: Floreale e fruttato di buona intensità.

SAPORE: Fresco, sapido, mediamente strutturato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

WWW.IVINIDIMAREMMA.IT