



CANTINA
' I VINI DI
MAREMMA '
Società Agricola Cooperativa

Tramonto di Maremma VERMENTINO TOSCANA IGT



TIPOLOGIA: Bianco secco

ZONA D'ORIGINE: Fascia collinare della Provincia di Grosseto

UVAGGIO: 100% Vermentino

RESA PER ETTARO: 90 Q.li.

RESA UVA-VINO: 65%

VINIFICAZIONE: Macerazione pellicolare, fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio inox termocondizionati.

MATURAZIONE: Sur lies per tre mesi.

AFFINAMENTO: Breve in bottiglia.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Ricco di note floreali con spiccati sentori di mela verde e di miele; leggeri sentori di frutti rossi.

SAPORE: Persistente, ben strutturato, fresco, pieno e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

WWW.IVINIDIMAREMMA.IT