



**ALBARESE**

# VERMENTINO

DOC MAREMMA TOSCANA

**UVAGGIO:** Vermentino 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 giorni.

**MATURAZIONE:** Tre mesi sui lieviti in vaso vinario di cemento.

**DATI ANALITICI:** Alcool 13,00% vol.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Giallo paglierino luminoso.

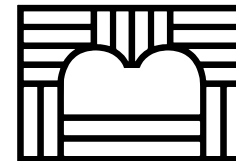
**Profumo:** Intenso e elegante con note fruttate di mela e pera, pesca e mandorle fresche, fiori misti freschi.

**Sapore:** Leggera sapidità, struttura ricca, piena e al contempo freschezza con finale agrumato.

**Temperatura di Servizio:** tra i 12°.

CANTINA  
'I VINI DI  
MAREMMA'

Società Agricola Cooperativa



[www.ivinidimaremma.it](http://www.ivinidimaremma.it)