



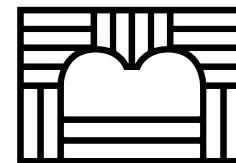
**TRAMONTO DI MAREMMA**

# BIANCO

TOSCANA IGT

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.

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