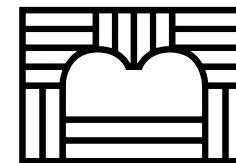




CANTINA  
'I VINI DI  
MAREMMA'

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