



ALBARESE

VERMENTINO

BIOLOGICO

DOC MAREMMA TOSCANA

ZONA DI PRODUZIONE: Fascia costiera della Maremma

UVE: Vermentino

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox.

AFFINAMENTO: Tre mesi sulle fecce fini in vaso vinario di cemento, due mesi in bottiglia.

COLORE: Giallo paglierino brillante.

PROFUMO: Ampio ed elegante con aromi floreali intensi, pesche bianche e spezie profumate.

SAPORE: Frutta elegante e ricca, bilanciata da una fresca acidità. Racchiude tutto il sole e la salinità costiera della Maremma.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

CIBO & VINO: Un vino da tutto pasto che ben si abbina ad antipasti di mare con crudo e crostacei, sushi e sashimi, primi piatti con verdure e pesce, formaggi semistagionati.

CONSERVAZIONE: In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce. Perfetto da bere subito, ma anche nei quattro anni dalla vendemmia.

