



**ALBARESE**

# VERMENTINO

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 e due mesi in bottiglia.

**COLORE:** Giallo paglierino, luminoso.

**PROFUMO:** Intenso ed elegante con sentori di frutta bianca matura, erbe aromatiche e note minerali.

**SAPORE:** morbido, di buona persistenza chiude con un finale di note floreali e agrumate.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10/12°C

**CIBO & VINO:** Un vino da tutto pasto che ben si abbina a pesce crudo ed alla griglia, fritto di paranza, piatti vegetariani e formaggi freschi.

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

