

VERMENTINO DI MAREMMA DOC



GRAPES
Vermentino

UVAGGIO
Vermentino bianco.

VINIFICATION
4-6 weeks in French oak barriques,
and a couple of months of bottle aging

VINIFICAZIONE
4-6 settimane in botti di rovere
francese e due mesi in bottiglia

ALCOHOL 13% Vol.

GRADO ALCOLICO 13% Vol.

TASTING NOTES
Straw yellow colour with green
reflections. Nectarine, ripe pear and
lightly citrus scents in combination
with mineral notes and refined nuances
of aromatic herbs: sage and hawthorn.
Taste fine and elegant, persistent,
savory and very fresh.

NOTE DEGUSTATIVE
Giallo Paglierino con riflessi
verdognoli.
Profumo molto intenso con ampie note
di frutta come mela, pera e pesca
bianca, ma anche sfumature agrumate
e di erbe aromatiche.
Sapore fine ed elegante, persistente,
sapido e molto fresco.

SERVING TEMPERATURE 10°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°C

PAIRINGS
Ideal for a fish menu.

ABBINAMENTI
Ideale per un menù a base di pesce.

BOTTLE 750 ml

BOTTIGLIA 750 ml