



PLINIO VERMENTINO

DOC MAREMMA TOSCANA

85% VERMENTINO - 15% VIOGNER

ONORE AL NOSTRO BIANCO PIÙ IMPORTANTE. POSSIAMO CONSIDERARE L'AZIENDA PIONIERA IN MAREMMA PER QUANTO RIGUARDA LA PRODUZIONE DI VERMENTINO; IL PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO RISALE AL 1982. PER QUESTO PRODOTTO DI GRANDE FRAGRANZA E GENEROSITÀ GUSTATIVA, VIENE APPLICATA E GARANTITA LA CATENA DEL FREDDO, DALL'UVA ALL'IMBOTTIGLIAMENTO. DI COLORE PAGLIERINO, IL SUO PROFUMO È UN'INSIEME DI FRUTTI ESOTICI E FIORI; LONGEVO NELLA SUA FRAGRANZA, LA BOCCA È SAPIDA E PIENA, CON NOTE DOLCI SUL FINALE.

A TRIBUTE TO OUR MOST IMPORTANT WHITE WINE. WE CONSIDER OUR WINERY A PIONEER IN THE PRODUCTION OF VERMENTINO: OUR FIRST BOTTLING GOES BACK TO 1982. FOR THIS WINE OF LARGE FRAGRANCE AND GENEROUS FLAVOUR, WE GUARANTEE THE "COLD CHAIN", FROM THE GRAPE TO THE BOTTLE. STRAW-COLOURED, ITS PERFUME IS A MIXTURE OF EXOTIC FRUITS AND FLOWERS; LONG-LASTING FRAGRANCE: THE MOUTH REMAINS SAPID AND FULL, WITH SWEET NOTES ON THE END.

PRIMA ANNATA	1982
N. BOTTIGLIE	60.000
ALTIMETRIA	50/80 M.S.L.M.
RESA /ETTARO	90/100 Q.LI/HA
SISTEMA ALLEVAMENTO	CONTROSPALLIERA, CORDONE SPERONATO
DENSITÀ IMPIANTO	4.500 PIANTE PER ETTARO
EPOCA VENDEMMIA	FINE AGOSTO, PRIMI DI SETTEMBRE
TEMPERATURA FERM.	16-17° C
EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO	FEBBRAIO
DURATA FERMENTAZIONE	12-15 GIORNI SULLE BUCCE
GRADAZIONE	12,50 % VOL

TECNICA DI PRODUZIONE

DECANTAZIONE STATICA DEL MOSTO DOPO PRESSATURA SOFFICE IN TOTALE ASSENZA DI OSSIGENO; FERMENTAZIONE ED AFFINAMENTO IN VASCHE DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA. DOPO LA FERMENTAZIONE MATURA SULLE PROPRIE FECCE FINI PER 4 MESI.

MATERIALE VASCHE

VASCHE IN ACCIAIO INOX

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

DA AMARE GIOVANE. APPREZZANDO L'EVOLUZIONE NEI SUCCESSIVI 2 ANNI