

PLINIO

Vermentino Maremma Toscana DOC

- 85% VERMENTINO
- 15% VIOGNER

Prima Annata: 1982

Numero bottiglie prodotte: 60.000

Altimetria: 50/80 M.S.L.M

Resa/Ettaro: 90/100 Q.li/Ha

Densità Impianto: 4500 piante / Ha

Sistema Allevamento: guyot

Epoca Vendemmia: fine agosto, primi di settembre

Temperatura Fermentazione: 16/17°C

Epoca imbottigliamento: febbraio

Durata Fermentazione: 18-20 giorni sulle bucce

Gradazione: 12.5% 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: acciaio inox

Capacità di invecchiamento: da amare giovane, apprezzando l'evoluzione nei successivi 2 anni.



Onore al nostro bianco più importante. Possiamo considerare la nostra azienda come pioniera in Maremma per 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.
