



I VINI DEL MARE BELVENTO

VERMENTINO - IGT TOSCANA

Un Vermentino vinificato in purezza, per esaltare il carattere morbido e fruttato tipico di questo vitigno che qui, nella Maremma Toscana, ha saputo esprimere caratteri distintivi e unici, tipici di una terra temperata dalle lunghe estati e addolcita dalle fresche brezze marine che giungono dal mar Tirreno.

Le uve vengono vendemmiate solo quando la maturazione aromatica è al suo apice e in genere questo fenomeno si verifica nella seconda decade di settembre. Le uve vengono selezionate e vendemmiate a mano e la raccolta viene effettuata nel modo più rapido possibile per conservarne la fragranza prima della vinificazione. L'uva raggiunge la cantina e qui viene nuovamente sottoposta ad un'accurata cernita manuale eseguita su appositi nastri. La vinificazione avviene in acciaio e, dopo una pressatura soffice, ha inizio la fermentazione che avviene ad una temperatura controllata di 16°C.

SCHEDA TECNICA

Uvaggio: 100% Vermentino

Vigne: 50-70 metri sul livello del mare

Suoli: Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea

Forma di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 6.000 ceppi/Ha

Età media delle viti: 10 anni

Resa/Ha: 90 q.li

Affinamento in bottiglia: Periodo minimo di almeno 3 mesi

Dati analitici: alc. 14% - acidità totale 5,9 - pH 3,41

Numero di bottiglie: 26.000

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è paglierino luminoso.

All'olfatto sprigiona intensi sentori di lavanda, glicine, melissa e timo. Seguono percezioni di limone d'Amalfi, pompelmo, pesche bianche e uva-spina.

La bocca è fresca, sapida, dalla struttura scattante e intensamente fruttata nel retrofatto, con finale balsamico ed erbaceo, in perfetta linea con i profumi già avvertiti al naso



TOSCANA