

— MAREMMA TOSCANA DOC

## VERMENTINO

*Selezione dei grappoli verdi*

È una attenta selezione dei grappoli più ombreggiati, in cui una luce diffusa ha preservato i precursori aromatici del vino. Sulla Costa Toscana, come in altri luoghi particolarmente soleggiati e caldi, il Vermentino tende a "abbronzarsi". Questo è il termine locale ricercato sulle uve prima della raccolta. Un processo che porta il Vermentino a perdere gran parte dei precursori aromatici e concentrare il suo profilo sui carotenoidi (precursori del TDN – note di cherosene) e su un palato oleoso, opulento e con un finale amandorlato.

Il Vermentino è il principe del mediterraneo ed è presente in vesti diverse nelle aree più importanti: come Vermentino sulla Costa Toscana, in Sardegna e Corsica. Come Role nel sud della Francia.

Il nostro Vermentino vuole essere un profilo ancestrale e fortemente legato al luogo più fresco.

**Il Vermentino di Montebamboli ha un ridotto tenore alcolico (12.5% abv) i grappoli sono attentamente protetti dalla luce, come un tempo veniva garantito grazie a forme di allevamento come l'alberello e i pergolati.** Queste condizioni offrono un vino brillante come la luce di queste zone, fresco come le rugiade mattutine e profumato come la macchia mediterranea dopo una piccola pioggia. Sapido e gastronomico come il mare che lo accoglie.

### VITIGNI

Vermentino 100%

### SISTEMI DI ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale, con una gestione della chioma mirata ad avere pareti molto spesse e in grado di ombreggiare la fascia del grappolo al fine di evitare la luce diretta

### VIGNA

Vigneto di 10 anni di età con 7.500 ceppi per ettaro e con esposizione a sud-est

### PERIODO DI VENDEMMIA

La vendemmia avviene tra fine agosto e i primi di settembre attraverso la raccolta manuale con accurata selezione dei grappoli e selezione ottica degli acini.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve dopo la raccolta manuale sostano per una notte in frigorifero alla temperatura di 3-5°C. Dopo la pressatura a grappolo intero il mosto viene decantato staticamente. La fermentazione avviene in acciaio per il 70% a 18-20 °C; Il restante 30% fermenta in barrique di primo passaggio.

Le due rispettive selezioni sostano sulle fecce fini per 6 mesi. In questo periodo si effettuano regolari batonage al fine di garantire una naturale protezione degli aromi e un arricchimento proteico del vino.

### PROFILO SENSORIALE

Il Vermentino non è solo opulenza e carattere oleoso, ma può essere un vino estremamente vibrante e sapido, ricco di elementi che gli attribuiscono il diritto di essere il "principe" del mediterraneo.

**COLORE:** verde paglierino con leggeri riflessi dorati.

**PROFUMO:** la selezione di grappoli verdi esalta il carattere mediterraneo del vino con sentori di timo, rosmarino, salvia, sambuco e fiori di ginestra. La componente fruttata è rappresentata da freschi sentori di cedro e mandarino. Il naso si arricchisce di note di pietra focaia e di ostriche (iodio) che sono state ricercate e esaltate grazie alla fermentazione in legno di primo passaggio.

**SAPORE:** il luogo fresco e piovoso, i suoli acidi e la tecnica di produzione regalano un vino tagliente e sapido in cui al retrogusto si esaltano elementi mediterranei di salsedine, pietra bagnata e accenni iodati tali da conferire un carattere gastronomico unico.



## MONTEBAMBOLI

*La Costa Toscana dall'alto*

I vigneti di Montebamboli si trovano all'interno di uno dei parchi più suggestivi della Costa Toscana, nell'area collinare delle Colline Metallifere. Questo parco naturale, esteso su circa 7.000 ettari, è caratterizzato dalla macchia mediterranea, ricca di lecci e querce da sughero, oltre a ginestre e corbezzoli (*Arbutus unedo*). L'area si affaccia sulla Val di Cornia ed è situata a soli 10 km dalla costa tirrenica. Zona particolarmente ventilata, con una piovosità media annua di circa 700 mm, che regala un microclima fresco e unico: un vero gioiello per la produzione di vini eleganti e di grande finezza. I vini si distinguono per un bouquet di straordinaria complessità, ricco di note di macchia mediterranea e piccoli frutti rossi e neri, e per un palato finemente tessuto, carnoso, con un finale intenso, sapido e ferroso.