



COL D'ORCIA
— MONTALCINO —

IGT Toscana Vermentino 2018



Zona di produzione:

Terrazze alluvionali che si affacciano sui fiumi Orcia e Ombrone. Terreni collinari esposti a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

Uva con cui è prodotto:

Vermentino. Raccolta manuale con rigorosa cernita dei grappoli nelle prime ore mattutine per evitare temperature troppo elevate.

Vinificazione:

Stoccaggio in cella frigo a 8/10°C. Successiva pressatura soffice con separazione del mosto fiore. Fermentazione per 10/12 giorni ad una temperatura controllata di 16/18°C. Affinamento sulle fecce fini in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento nel mese di Gennaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: al profumo spicca per la fragranza e gli aroma gentili di agrumi e frutta esotica tra cui il frutto della passione.

Sapore: al gusto si presenta vivace, saporito e fruttato, accompagnato da una buona freschezza e mineralità. Il finale è gradevole, sapido ed equilibrato.

Alcool: 12,5 %

Acidità totale: 5,5 g/l