



**COL D'ORCIA**  
— MONTALCINO —

## IGT Toscana Vermentino 2022



### **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:** Ampio e complesso, presenta i tipici profumi agrumati della varietà, esaltati da intense note di frutta esotica, tra cui spicca il frutto della passione.

**Sapore:** Piacevole ed invitante, è un vino dotato di buona freschezza acida e mineralità. Il finale è equilibrato, fruttato e persistente.

**Alcool:** 13,5%

**Acidità totale:** 5,4 g/l