



## *Ghiaie Bianche* IGT Toscana Vermentino 2016



### **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 marzo.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Profumo:** Ampio, complesso e fragrante, presenta i tipici profumi floreali ed agrumati della varietà, esaltati da note di frutta tropicale.

**Sapore:** Fresco, invitante e sapido, dotato di una piacevole acidità. Presenta un retrogusto fruttato e persistente.

**Alcool:** 13%

**Acidità totale:** 5,5 g/l