



RIFUGIO DEL VESCOVO

Vermentino Toscana IGT

Il Bianco Toscano "VERMENTINO" è prodotto esclusivamente con uve Vermentino, vitigno a bacca bianca che si esprime al meglio in zone collinari. Le uve, raccolte interamente a mano al giusto grado di maturazione, vengono pigiate e lasciate fermentare in purezza a basse temperature ottenendo così un vino bianco di carattere.

Al naso presenta sentori fruttati, con interessanti note aromatiche di pesca gialla. Al palato risulta piacevolmente secco e minerale, con un'ottima struttura e grande morbidezza.

Le sue caratteristiche lo rendono ideale per accompagnare zuppe di pesce, grigliate di pesce e frutti di mare. Ottimo anche come aperitivo, si abbina molto bene a primi piatti a base di verdure.

DENOMINAZIONE Vermentino Toscana IGT

TIPO DI VINO Bianco secco

UVE 100% Vermentino

UBICAZIONE VIGNETI Montespertoli e Gambassi Terme

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot, Archetto toscano

DENSITÀ DI IMPIANTO 4500-5000 viti/ettaro

ETÀ DEI VIGNETI 5-10 anni

RESA 70 hl/ha

DATA DELLA VENDEMMIA Seconda decade di settembre

AFFINAMENTO Almeno 4 mesi in acciaio