SCANTIANUM

VERMENTINO

TOSCANA
I.G.T.

Uve: Vermentino
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 3500 / 4500 ceppi per ettaro
Tipologia di terreno: arenareo limoso
Altitudine: tra 100 e 300 metri s.l.m.
Età dei vigneti: 5 - 10 anni
Epoca di vendemmia: metà settembre
Modalità di fermentazione: raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione malolattica non svolta.
Maturazione: in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Imbottigliamento: a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento: il Vermentino è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.
Descrizione: giallo paglierino carico e luminoso. Il bouquet si caratterizza per le note floreali e fruttate arricchite da intriganti sfumature minerali.
All'assaggio è decisamente fresco e sapido, dotato di piacevolezza e carattere, con intense note fruttate tra cui spiccano i ricordi di agrumi e una buona struttura. Finale persistente e coerente con i sentori percepiti all'olfatto.
Abbinamento: si presta ad abbinamenti diversi, dagli antipasti di pesce ai primi piatti, ai secondi a base di pesce o carni bianche.
Temperatura di servizio: 8 - 10°C
Bicchiere ideale: tulipano di medie dimensioni.