



VERMENTINO SUPERIORE
SAN BRUZIO
MAREMMA TOSCANA
D.O.C.



Uve: Vermentino

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Tipologia di terreno: arenareo limoso

Altitudine: 120 m s.l.m.

Età dei vigneti: oltre 10 anni

Epoca di vendemmia: 1/3 a regolare maturazione a metà settembre; 2/3 a fine settembre per la vendemmia tardiva.

Modalità di fermentazione: da un vigneto che matura precocemente. Le uve (sia quelle rimaste in cella e sia quelle raccolte tardivamente) vengono diraspate e pressate con atmosfera satura di anidride carbonica e macerazione a 7-8°C per circa 24 ore. La pressatura poi prosegue a bassa pressione per estrarre solo il mosto fiore. Raggiunta una resa del 50%, il mosto viene lasciato decantare per 72 ore in vasca a 5-7°C. Si attiva quindi la fermentazione del mosto pulito con lieviti selezionati, che prosegue lentamente per 3 settimane, a 15°C circa.

Maturazione: in acciaio per sei mesi con le fecce fini.

Imbottigliamento: a partire dal mese di luglio successivo alla vendemmia.

Capacità d'invecchiamento: vino che si può bere giovane, ma che si esprime al meglio dai 2 ai 3 anni dalla vendemmia.

Descrizione: giallo paglierino arricchito da riflessi dorati. Al naso si caratterizza per le note di ginestra e susina gialla con un finale di albicocca. Al palato è pieno, spicca la sapidità che unita alla freschezza vivacizza la struttura marcata. Finale lungo giocato sulle note della sapidità.

Abbinamento: perfetto in abbinamento a pesce, carni bianche o formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 12 °C

Bicchieri ideale: tulipano di medie dimensioni.

