



VIGNA FIORINI

VERMENTINO

MAREMMA TOSCANA
D.O.C.



Uve: Vermentino 85%, Viognier 15% entrambi da vendemmia tardiva

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: 7-10 anni

Epoca di vendemmia: fine settembre

Modalità di fermentazione: le uve provengono da un unico vigneto che matura precocemente e sono mantenute in campo per circa 3 settimane oltre il regolare tempo di maturazione in modo da favorire l'accumulo degli zuccheri e lo sviluppo degli aromi più fruttati. Vermentino e Viognier vengono raccolti e lavorati separatamente, le uve vengono messe in pressa chiusa, con atmosfera satura di anidride carbonica, e lasciate macerare alla temperatura di 7-8°C per circa 12 ore. Segue un ciclo di pressatura piuttosto lungo ma a bassa pressione per estrarre solo il mosto fiore; la pressatura viene interrotta quando la resa in succo si attesta intorno al 50% rispetto al peso dell'uva e il mosto viene lasciato decantare per circa 72 ore, in vasca alla temperatura controllata di circa 5-7°C.

Si separa il mosto pulito dalla parte decantata e si attiva la fermentazione con l'ausilio di lieviti appositamente selezionati. La fermentazione procede lentamente, nel corso delle successive 3 settimane, alla temperatura di 15°C circa.

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

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

Capacità d'invecchiamento: da bere giovane, entro i 3 anni dalla vendemmia.

Descrizione: Vino bianco secco di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati. Al naso si caratterizza per i sentori di ginestra, mela golden, susina, miele di acacia. All'assaggio è asciutto, dotato di una piacevole freschezza, buona sapidità tipica del Vermentino e una lunga persistenza fruttata.

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

Temperatura di servizio: 12 °C

Bicchiere ideale: tulipano di medie dimensioni.

