



# VIRGOLA

## Vino Biologico



<b>IL VINO</b>	
Denominazione	IGT COSTA TOSCANA VERMENTINO BIOLOGICO
Vendemmia	2019
Principali vitigni	Vermentino, Viogner
<b>NOTE DI DEGUSTAZIONE</b>	
Colore	Giallo paglierino, intenso e brillante.
Profumo	Floreale, frutta fresca esotica, cedro e agrumi
Gusto	Fresco, sapido, piacevolmente amaro
<b>TERRITORIO DI PRODUZIONE</b>	
Zona di produzione	Alta Maremma - Montescudaio
Vigneti di provenienza	Campordigno
Anno d'impianto dei vigneti	Campordigno anno 2007
Esposizione	Campordigno est/ovest
Altitudine s.l.m.	150 m. s.l.m.
Natura terreno	Medio impasto con presenza di ghiaia
Densità di piantagione	Campordigno 4.500 ceppi/ha
Produzione (kg./pianta)	1,50
Data vendemmia	Fine settembre
<b>ANDAMENTO DELLA VENDEMMIA</b>	
	Manuale in cassette
<b>VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO</b>	
Contenitori di fermentazione	Acciaio inox e Cemento a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione	15°C, fino ad esaurimento degli zuccheri
Lieviti	Ceppi selezionati
Durata fermentazione	10 giorni
Fermentazione malolattica	No
Contenitori per l'affinamento	Acciaio inox
Durata dell'affinamento	6 mesi
Filtrazione	sterile
Affinamento in bottiglia	2 mesi
Numero di bottiglie prodotte	10.000

<b>ABBINAMENTI</b>
Aperitivi, primi piatti a base di pesce e verdure, sushi, secondi piatti di carne bianca