

VERMENTINO
IGT Toscana
2014



STORIA E TERRITORIO:

Tenuta "Poggio al Tufo" 66 ettari di vigneto a Pitigliano (Grosseto), nel cuore della Maremma Toscana. Acquistata nel 1997 dalla famiglia Tommasi e successivamente reimpiantata con vitigni e cloni selezionati e con sesti di impianto ad alta densità.



VIGNETO:

MONTEBUONO 16 ettari.



VITIGNO:

Vermentino 100%



CONTENUTO ALCOLICO:

12,5% alc.



MATURAZIONE:

5 mesi in botti di acciaio inox



NOTE DEGUSTATIVE:

Intensi profumi di frutta esotica. Pieno ed armonico con una nota aromatica importante unita ad una piacevole persistenza



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Antipasti, zuppe e pesce



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10/12 °C



BOTTIGLIA:

750 ml