

# VERMENTINO

<b>DENOMINAZIONE</b>	Vermentino Toscana IGT
<b>UVAGGIO</b>	Vermentino 100%
<b>ALCOL CONT.</b>	12,5%
<b>VIGNA</b>	Cantina e Villa
<b>TERRENO</b>	Medio impasto con ricca presenza di scheletro
<b>ALTITUDINE</b>	320 m. s. l. m.
<b>RESA PER ETTARO</b>	60 quintali
<b>ETA' DELLE VIGNE</b>	15 anni
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale all'inizio di settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice delle uve, stabulazione per 10 giorni del mosto mantenuto a freddo, decantazione statica del mosto e primo travaso per illimpidire il succo a cui segue la fermentazione alcolica a 13,5°C per circa 3 settimane.
<b>MATURAZIONE</b>	Al termine della fermentazione il vino viene travasato per separare le fecce più pesanti. Segue un periodo di elevazione sulle fecce fini di circa 5 mesi.

