

MARCHESI
GINORI LISCI



VIRGOLA

Vino Biologico



IT BIO 014

AGRICOLTURA ITALIANA

IL VINO	
Denominazione	IGT Costa Toscana, Vermentino Biologico
Principali vitigni	Vermentino 90%, Viogner 10%
NOTE DI DEGUSTAZIONE	
Colore	Giallo paglierino, intenso e brillante.
Profumo	Floreale, frutta fresca esotica, cedro e agrumi
Gusto	Fresco, sapido, piacevolmente amaro
TERRITORIO DI PRODUZIONE	
Zona di produzione	Alta Maremma – Montescudaio
Vigneti di provenienza	Campordigno
Anno d’impianto dei vigneti	2007
Esposizione	est/ovest
Altitudine s.l.m.	150 m. s.l.m.
Natura terreno	Medio impasto con presenza di ghiaia
Densità di piantagione	4.500 ceppi/ha
Produzione (kg./pianta)	1,50
Data vendemmia	Fine settembre
ANDAMENTO DELLA VENDEMMIA	
	Manuale in cassette
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	
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 (giorni)	10 gg
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
ABBINAMENTI	
Aperitivi, primi piatti a base di pesce e verdure, sushi, secondi piatti di carne bianca	