



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Toscana Vermentino, ricco e complesso, svela sentori di rosmarino e resina di pino...

Denominazione:

Annata:
Vitigno:
Gradazione alcolica:
Riconoscimenti ricevuti:
produzione media:
Resa per ettaro:
Prima annata:

Toscana Vermentino IGT
2009
100% Vermentino
13,0%

32.000 bottiglie
4.000 bottiglie
2009

Vigneto:

Collocazione geografica:
Tipologia del terreno:
Età media del vigneto:
Altitudine media:
Dimensione del vigneto:
Caratteristiche speciali :

Toscana
misto – argilloso e sabbioso
10 anni
180 m
8 ettari
esposizione a sud

Vinificazione:

Periodo di vendemmia:
Cantina:
Fermentazione:
Affinamento:
Imbottigliamento:
Disponibilità:

inizio di settembre
LA SPINETTA, Casanova
fermentazione alcolica con lieviti indigeni
4 mesi sui lieviti
chiarificato ed imbottigliato
6 mesi dopo l'imbottigliamento

Descrizione del vino:

Colore:
Bouquet:

giallo leggermente dorato
ricco e complesso svela sentori di rosmarino e resina di pino

Gusto:

Si tratta per noi del perfetto esempio di quello che il Vermentino dovrebbe essere: giallo con riflessi leggermente dorati, svela un naso dove la frutta e le note floreali si fondono con la mineralità. Sentori di pesca, albicocca note che ricordano il rosmarino. Consistenza in bocca, con una spiccata freschezza ed un lungo finale.

Evoluzione:
Formati disponibili:
Abbinamenti:

5 anni
normale
pollo, pesce ed ogni tipo di antipasto

Altre informazioni:

Sistema di allevamento:
Acidità totale:
Residuo zuccherino:
pH:
Temperatura di servizio consigliata:
Tipo di bicchiere consigliato:

Cordone Speronato
5,5gr/l
0
3,4
10°-13° Celsius
piccolo Bordeaux

