

TERENZI
MAREMMA TOSCANA

BALBINO

VERMENTINO DI MAREMMA TOSCANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Vermentino

Tipologia del terreno: I terreni di questo vigneto sono ricchi di calcare che conferisce finezza a questi vini bianchi.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 5.000 viti per Ettaro

Resa in uva: 90,00 ql/ha

Vendemmia: Metà settembre

Pigiatura: Soffice dell'uva intera

Tipo di pressa: Pneumatica

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata senza bucce.

Temperatura: 18°C

Durata: 12 giorni

Fermentazione malolattica: Non svolta

Affinamento: In acciaio

Colore: Giallo paglierino carico.

Profumo: Sentori di pera e fiori bianchi.

Sapore: Si notano sapori fini e puliti. Spiccano gli aromi floreali e fruttati tipici del vitigno. Caratterizzato da vivace freschezza, equilibrato, fine.

Gastronomia: Si accompagna a vari piatti di pesce, crudi, frutti di mare, zuppe di crostacei e paste delicate a base di verdure. E' ideale negli aperitivi lunghi.

Temperatura iniziale di servizio: 10°-12°C

