



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

TERENZI
VITICOLTORI IN SCANSANO

