


TERENZI
MAREMMA TOSCANA

BALBINVS

MAREMMA TOSCANA VERMENTINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Vermentino – parcella selezionata

Tipologia del terreno: I terreni di questo vigneto sono ricchi di calcare che conferisce finezza a questo vino bianco.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 5.000 viti per Ettaro

Resa in uva: 70,00 ql/ha

Vendemmia: seconda – terza decade di settembre

Pigiatura: Soffice dell'uva intera

Tipo di pressa: Pneumatica

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata senza bucce.

Temperatura: 18°C

Durata: 12-15 giorni

Fermentazione malolattica: Non svolta

Affinamento: In acciaio e ovetti in ceramica da 400 litri

Colore: Giallo paglierino carico.

Olfatto: Note di salvia, fiori bianchi, incenso e pesca a pasta bianca.

Sapore: Sorretto da una vitale acidità, si esalta lo spettro floreale e fruttato del vitigno; beva energica e straordinariamente persistente.

Gastronomia: Ottimo compagno di antipasti leggeri, piatti a base di pesce e frutti di mare, carni bianche e preparazioni con verdure.

Temperatura iniziale di servizio: 8°-10°C

