


TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELEA

VERMENTINO
MAREMMA TOSCANA DOC

DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, QUESTO VINO È EQUILIBRATO E FINE, E CONSERVA UNA VIVACE FRESCHEZZA AD OGNI SORSO. SENTORI DI PERA E FIORI BIANCHI CON EVIDENTI NOTE FLOREALI, SONO TIPICI DI QUESTO VINO ESTIVO.



UVAGGIO:

100% VERMENTINO

ZONA DI PRODUZIONE:

MAREMMA TOSCANA

TERRENI:

CALCAREO

RACCOLTA:

INIZIO SETTEMBRE

RESA:

70 QUINTALI PER ETTARO

VINIFICAZIONE:

IN BIANCO. FERMENTAZIONE ALCOLICA IN ACCIAIO. FERMENTAZIONE MALOLATTICA NON SVOLTA. AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER CIRCA 3 MESI

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

PERFETTO COME APERITIVO, DA ABBINARE A FORMAGGI FRESCHI E PIATTI A BASE DI PESCE

GRADO ALCOLICO:

13°

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10/12 °

BOTTIGLIE PRODOTTE:

CIRCA 2.000

FORMATO BOTTIGLIE:

LT 0,75