



MONTERUFOLI



“PIAN DI SETA” VERMENTINO DI TOSCANA IGT

Toscana Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE: singolo vigneto all'interno del parco di Monterufoli, Monte Verdi Marittimo (PI)

UVE: Vermentino

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: le uve, provenienti da un appezzamento selezionato per esposizione e tipologia di terreno, vengono raccolte manualmente, diraspate ed inviate in pressa ad una temperatura di circa 10° C dove effettueranno una breve macerazione pellicolare; il mosto che ne deriva, viene poi trasferito in serbatoi di acciaio dove effettuerà la fermentazione alcolica ad una temperatura compresa tra i 12° e i 14°C. Finita la fermentazione una parte del vino ottenuto viene trasferito in barrique di 1° e 2° passaggio per 4 mesi mentre la restante parte viene conservata da subito in acciaio. Il vino proseguirà poi in bottiglia il suo periodo di affinamento per circa 1 anno

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore piacevolmente dorato, si presenta sontuoso e con spiccata mineralità. Al naso note di fiori di acacia sono affiancate a piacevoli sensazioni agrumate