



MONTERUFOLI



VERMENTINO DI TOSCANA IGT

Toscana Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE: Tenuta di Monterufoli –
Monteverdi Marittimo (PI)

UVE: Vermentino

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: le uve vengono raccolte manualmente verso la metà di settembre; vengono pressate in maniera soffice in assenza di ossigeno; il mosto subisce decantazione statica a freddo per 48 ore e viene avviato alla fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox; la fermentazione ha una durata di 20-25 giorni ad una temperatura di 16° C; al termine della fermentazione alcolica il vino rimane in acciaio inox a contatto con le proprie fecce fini per 5 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE: si presenta equilibrato, con buona mineralità, dalla freschezza evidente e leggera sapidità. Da servire intorno ai 10° C. Ottimo come aperitivo ed in abbinamento a piatti a base di pesce e formaggi a media stagionatura