



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 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 circa 3 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