



AZIENDA VITIVINICOLA
CACCIAGRANDE

VERMENTINO

D.O.C Maremma Toscana

Vigneti: *Cacciagrande*

Altitudine: *50 metri s.l.m.*

Forma di allevamento: *Guyot.*

Uvaggio: *Vermentino 100%*

Densità media per ettaro: *5000 piante.*

Produzione media per pianta: *1500 grammi.*

Resa: *Uva 75 q.li/Ha; vino 50 hl/Ha.*

Produzione annua: *C.a 20000 bottiglie.*

Terreni: *Prevalentemente sabbiosi-limosi, abbastanza ricchi di pietra arenaria.*

Epoca di raccolta: *Dal 25/08 al 05/09 C.a*

Macerazione: *Criomacerazione in acciaio inox sulle bucce a bassa temperatura (0-5 C°) per 24 ore*

Fermentazione alcolica: *In acciaio inox a temperatura controllata (15-18 C°) per 20 giorni.*

Maturazione: *Sulle facce nobili per 4 mesi.*

Affinamento: *2 mesi in bottiglia, con immissione sul mercato a circa 7 mesi dalla vendemmia.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: *Giallo paglierino con riflessi verdognoli.*

Profumo: *Molto intenso con ampie note di frutta come mela, pera, pesca bianca, ma anche sfumature agrumate e d erbe aromatiche.*

Sapore: *Fine ed elegante, persistente, sapido e molto fresco.*

Consigli del produttore: *Per le sue caratteristiche e la sua fresca intensità questo vino si abbina in modo eccellente con primi e secondi piatti a base di pesce.*

Nota di servizio: *Servire alla temperatura di 8-10 C°.*

