

## Vermentino

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Nel cuore della Maremma Toscana, su terreno vulcanico, le uve vermentino offrono il meglio in questo vino sapido e vivace.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

Giallo paglierino intenso, con leggere sfumature verdi. Offre all'olfatto intensi aromi di frutta matura ed esotica; al gusto si presenta delicatamente aromatico, snello e vivace, con un finale di ottima sapidità e persistenza.

### UVE

Vermentino 100%

### PROVENIENZA

Le uve sono selezionate sia dal vigneto Montebuono nella Tenuta Rompicollo di Pitigliano, sia nella Tenuta Albore di Scansano. I terreni sono di origine vulcanica con una buona esposizione ed un'ottima ventilazione.

[www.poggioaltufo.it](http://www.poggioaltufo.it)



### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura, il mosto subisce una breve criomacerazione con le proprie bucce, per estrarre i precursori aromatici. La fermentazione è condotta lentamente a basse temperature e successivamente il vino affina per 5 mesi in botti di acciaio inox.

### ALCOL

12,5% by vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Freschezza e sapidità lo rendono ottimo per accompagnare crostacei e piatti di pesce anche piuttosto elaborati; da provare con verdure in tempura o ripiene.

### BOTTIGLIA

750 ml