



CACCIAGRANDE



VERMENTINO D.O.C. MAREMMA TOSCANA

- **Vigneti:** Cacciagrande
- **Altitudine:** 50 metri s.l.m.
- **Forma di allevamento:** cordone speronato (altezza 60 cm)
- **Uvaggio:** Vermentino 100%
- **Densità media per ettaro:** 5.000 piante
- **Produzione media per pianta:** 1800 grammi
- **Resa:** uva 85 q.li/Ha; vino 60 hl/Ha
- **Produzione annua:** Circa 20.000 bottiglie
- **Terreni:** prevalentemente sabbiosi-limosi, abbastanza ricchi di scheletro
- **Epoca di raccolta:** dal 01/09 al 10/09 circa
- **Macerazione:** criomacerazione in acciaio inox sulle bucce a bassa temperatura (0-5C°) per 24 ore
- **Fermentazione alcolica:** in acciaio inox a temperatura controllata (15-18 C°) per 20 giorni
- **Maturazione:** sulle fecce nobili per 4 mesi
- **Affinamento:** 2 mesi in bottiglia, con immissione sul mercato a circa 7 mesi dalla vendemmia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino. Profumo: Molto intenso con ampie note di frutta come mela e pesca bianca, note agrumate e di rabarbaro.

Sapore: fine ed elegante, persistente, sapido e 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 – 12 C°.

