

VERMENTINO

Vermentino nell'entroterra della Toscana, una sfida verso un vitigno legato ormai da anni alla nostra regione, in una zona molto più rigida, con grosse escursioni termiche anche d'estate, acidità più elevate.

Denominazione

I.G.T Toscana Bianco

Terreno

Tendenzialmente argilloso, ricco di scheletro e potassio

Clima

Caratterizzato da inverni rigidi, notevole escursione termica nel corso di tutto l'anno, piovosità media 650 mm annui

Da uve

Vermentino 100%

Resa uva

80 quintali/ettaro

Sistema allevamento

Guyot con una media di 10 gemme/ceppo

Densità impianto

5000 ceppi/ettaro

Epoca vendemmia

Metà-Fine Settembre

Raccolta-Vinificazione-Affinamento

Raccolta manuale in tre diversi momenti e selezione mediante tavolo.

Breve macerazione dei grappoli per esaltarne le note fresche ed aromatiche. Fermentazione in vinificatori inox per 15-20 giorni; seguono frequenti rimescolamenti sulle proprie fecce fini; fermentazione malolattica non svolta, maturazione in acciaio, nessun tipo di chiarifica. Segue affinamento in bottiglia.

Vino

Colore giallo paglierino pieno, profumi tipici fiori di acacia, mela e frutti tropicali.

La bocca è fresca, sapida, supportata da acidità importante, di ottima persistenza gustativa, piacevole nota fruttata. È un vino giovane, discreta struttura.

Tappo

Sughero naturale monopezzo 44x24

Bottiglia

Borgognotta Tiffany 550 gr



Vermentino in the hinterland of Tuscany is a challenge to a vine that has been linked for years to our region as here is in a much more rigid area, with large temperature variations even in summer, higher acidity.

Denomination/Category

I.G.T. Tuscany White

Soil

Vineyards lay on argillous soils of medium textured, rich of stony and potassium

Climate

Characterized by cold winter, strong range of temperature during all the year; medium rainfall 650 mm/year

Grapes Varieties

Vermentino 100%

Yield

8000 Kg/ettaro

Training System

Guyot of 10 buds/plant

Planting density

5000 plants (vines)/hectare

Harvest

Mid-late September

Harvest-Vinification-Aging

Grapes are manually picked in three separate times and sorted by a selection table.

Short maceration of the grapes to enhance the fresh and aromatic notes. Fermentation in stainless steel tanks for 15-20 days, followed by frequent mixing up on its lees, no malolactic fermentation, aging in stainless steel, any kind of clarification. Follows aging in bottle.

Wine

Straw yellow color full, fragrant of acacia flowers, apple and tropical fruits. The mouth is fresh, tasty, supported by important acidity, excellent persistence on the palate, pleasant fruity note. It's a young wine, good structure.

Cork

One-piece natural cork 24x44 mm



Bottle

Borgognotta Tiffany 550 gr

Soc. Agricola San Ferdinando

Via Gargaiolo, 33 Loc. Ciggiano 52041 - Civitella in Valdichiana Arezzo

Tel. + 39.0575.440355 - info@sanferdinando.eu - Mobile + 39.328.7216738 - GPS: 43.369115 - 11.713877

www.sanferdinando.eu -  Soc. Agricola San Ferdinando -  San_Ferdinando_Official