

Vermentino

IGT Toscana



Il Vermentino è un vitigno semi-aromatico, tipico della Maremma Toscana. Le sue origini non sono ben chiare, ma si pensa sia nativo della penisola iberica, dalla quale si sarebbe poi diffuso prima in Francia e poi in Liguria e nella zona delle Alpi Apuane. In quelle zone prese il nome di Malvasia Grossa, Carbeso, Pizzamosca, e Vemetino, nome quest'ultimo con cui giunse in Corsica e quindi, nella seconda metà dell'Ottocento, in Sardegna ed in Toscana dove acquisisce la denominazione Vermentino.

Negli ultimi anni, insieme al nostro enologo, abbiamo lavorato per creare una tipologia di Vermentino vinificato in purezza, in modo da ottenere un vino più fruttato e gradevole. Per accentuare queste caratteristiche abbiamo deciso di anticipare leggermente la vendemmia, per avere un mosto più ricco di acidità, e di condurre la fermentazione a temperature molto basse.

Il nostro Vermentino risulta quindi un bianco secco, ma delicatamente morbido, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con profumi che rimandano al fruttato con tendenza al floreale. E' un vino che può essere abbinato con antipasti di mare, piatti di pesce e polpo, ma può essere anche un ottimo aperitivo.

| | |
|----------------------------------|--|
| Zona di produzione: | Nella zona collinare che da Massa Marittima scende verso il mare Tirreno con esposizione sud - sud ovest Massa Marittima (GR), Toscana, Italia |
| Tipologia di terreno: | Terreno argilloso, calcareo e ricco di scheletro |
| Uve: | Vermentino |
| Tecnica di Produzione: | Raccolta a mano in cassette, fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata (14°/16°) |
| Sistema di allevamento: | Cordone speronato |
| Densità di impianto: | 5300 piante per ettaro |
| Resa per ettaro: | 90/100 quintali di uva |
| Colore: | Giallo paglierino con riflessi verdognoli |
| Profumo: | Al naso si presenta intense note di frutta bianca con tendenza al floreale |
| Sapore: | In bocca si nota un buon equilibrio tra freschezza, mineralità e sapidità |
| Abbinamenti gastronomici: | È il vino ideale per piatti a base di pesce. si apprezza anche con carni bianche al forno, grigliate o alla brace |
| Temperatura di servizio: | 10° / 12° |
| In cantina: | Conservare coricato, in locale fresco e buio |



AZIENDA AGRICOLA
VALENTINI