

FELCIAIO

TOSCANA VERMENTINO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli di buona intensità. Fresco e fine al naso con delicate note floreali e di agrumi. In bocca ha una buona freschezza, morbido e con una decisa sapidità. Ideale come aperitivo, con formaggi freschi e piatti a base di pesce. Da bere giovane.

Straw yellow, with concentrated green hues. A fresh and delicate bouquet with elegant floral and citrus notes. Light bodied and smooth this wine has a mellow taste. Good as aperitive and with fresh cheese or fish. Drink now.

NOTE TECNICHE

Uvaggio:
100% Vermentino

Alcool:
12,5 % vol

Vigneto:
Grassi: 200 m. s.l.m., pianeggiante

Tipologia del terreno:
franco sabbiosa con buona presenza di scheletro

Sistema di allevamento:
cordone speronato

Densità viti per ettaro:
5.600 piante

Vendemmia:
effettuata a mano in cassette a metà Settembre

Temperatura di fermentazione:
16°C

Affinamento:
acciaio

Grapes:
100% Vermentino

Alcohol:
12,5 % vol

Vineyards:
Grassi: 200 m above sea level

Soil Composition:
tending to sand, with a good amount of skeleton

Cultivation System:
spur-pruned

Plants per HA:
5.600

Harvest:
all hand picked starting in late September

Fermentation temperature:
16°C

Ageing:
stainless steel vats

Una gradevole e fragrante espressione di Vermentino della costa toscana; questo vino funge da ottimo compagno a ogni cibo fin dall'aperitivo, per la sua intensa freschezza e sapidità.

A nice and fragrant expression of a Tuscany Coast Vermentino; this wine is an ideal partner for every food, from appetizers till fish, thanks to its elegant freshness and sapidity.



BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6 - 56030 Terricciola - Pisa
Tel. 0587 656013 - Fax 0587 655162

cantina@badiadimorrone.it info@badiadimorrone.it www.badiadimorrone.it