



**DENOMINAZIONE:** VERMENTINO "aMare" MAREMMA TOSCANA  
DOC - BIOLOGICO

**UVE:** 100% VERMENTINO

**ANNO D'IMPIANTO:** APRILE 2007

**TIPOLOGIA TERRENO:** FERTILE CON OTTIMA DOTAZIONE DI  
SOSTANZA ORGANICA E FORTE PRESENZA DI ROCCIA MADRE  
CALCAREA RICCA IN SALI MINERALI

**ESPOSIZIONE:** SUD-OVEST

**ALTITUDINE:** 450 mslm

**DENSITA' IMPIANTO:** 4.000 PIANTE/HA

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** CORDONE SPERONATO

**RESA PER ETTARO:** 70 QUINTALI

**VENDEMMIA:** RACCOLTA MANUALE IN CASSETTA A META'  
SETTEMBRE

**VINIFICAZIONE:** LE UVE FRESCHE APPENA ARRIVATE IN CANTINA  
VENGONO IMMEDIATAMENTE INVIATE AL CICLO DI PRESSATURA  
SENZA SUBIRE DIRASPA-PIGIATURA PER EVITARE OSSIDAZIONI. IL  
MOSTO OTTENUTO DECANTA A 10 °C PER UNA NOTTE PRIMA DI  
ESSERE SFECCIATO ED INIZIARE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA A  
TEMPERATURA CONTROLLATA DI 15-17 °C. PRIMA DI ESSERE  
IMBOTTIGLIATO IL VINO RESTA IN AFFINAMENTO PER CIRCA 5-6  
MESI SULLE PROPRIE FECCE FINI.

**DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA:** 15-18 GIORNI

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** SPONTANEA IN  
VASCHE DI ACCIAIO INOX

**MATURAZIONE:** 6 MESI IN VASCHE DI ACCIAIO INOX  
SULLE PROPRIE FECCE FINI

**AFFINAMENTO:** 2 MESI IN BOTTIGLIA

**LA STAGIONE:** L'INVERNO NON E' STATO PARTICOLARMENTE RIGIDO MA RICCO DI PRECIPITAZIONI DELICATE CHE HANNO PERMESSO UN BUON ACCUMULO DI ACQUA NEL SUOLO. LA CODA ESTIVA PARTICOLARMENTE CALDA NON CI HA IMPEDITO DI ATTENDERE LA CORRETTA MATURITA' DELLE UVE, GRAZIE ANCHE ALL'ORMAI MATURA ETA' DEI NOSTRI VIGNETI. LA VENDEMMIA GESTITA SEMPRE NELLE PRIME ORE DEL GIORNO CI HA CONSENTITO DI NON OSSIDARE LE UVE MANTENENDONE INTEGRE LE CARATTERISTICHE.

**NOTE DEGUSTATIVE:** COLORE GIALLO PAGLIERINO CON LEGGERI RIFLESSI VERDI. LE NOTE OLFATTIVE RICHIAMANO SENSAZIONI FLOREALI CON PARTICOLARE PRESENZA DI GINESTRA E BIANCOSPINO. IN BOCCA SPICCA PER LA PERFETTA UNIONE DI FRESCHEZZA, SAPIDITA' E MORBIDEZZA.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** ACCOMPAGNA IN MODO OTTIMALE PRANZI A BASE DI PESCE, PRIMI PIATTI LEGGERI ED APERITIVI.