

TOSCANA I.G.T. PERLAIA VERMENTINO



VITIGNI

100% Vermentino.

DESCRIZIONE GENERALE

Perlaia in dialetto toscano significa il cortile intorno la fattoria. Infatti per questo vino vengono dedicati i vigneti storici più vicini alla cantina. Dopo una cernita in vigna, i grappoli migliori vengono lasciati in pianta per una leggera surmaturazione.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura a cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante/ha.

RESA PER ETTARO

80 q.li/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una pressatura soffice e sedimentazione statica a bassa temperatura, il mosto limpido viene inoculato di lieviti. La fermentazione e l'affinamento avvengono in parte in acciaio inox ed in parte in barrique. L'affinamento in legno prosegue per ulteriori 6 mesi.

ALCOL

13% vol.

ASPETTO VISIVO

Giallo oro.

OLFATTO

Esplosione di frutti e di fiori, mielosi e nettarini.

AL PALATO

In bocca è alsaziano nella sua pienezza e avvolgenza. Intenso e fragrante nel suo sapore.