



PRATESI - BARTOLI

PRATESI - BARTOLI

VERMENTINO TOSCANA BIANCO I.G.T. SUMPOSION



DENOMINAZIONE

Vermentino Toscana Bianco I.G.T.

VITIGNO

100% Vermentino.

DESCRIZIONE GENERALE

La filosofia di produrre questo vino è quella di vinificare un Vermentino in purezza, e quindi di produrre un vino con una beva facile e piacevole, che possa contribuire ad affermare ed esaltare le caratteristiche del territorio in cui si trova.

VINIFICAZIONE

Vermentino in purezza vinificato a temperatura controllata abbastanza bassa. Spremitura soffice. Tempi brevi dalla raccolta della vinificazione. Terreni prevalentemente argillosi con qualche interessamento calcareo e galestroso.

ASPETTO VISIVO

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

OLFATTO

Floreale con note tipiche agrumate e sentori di macchia mediterranea.

AL PALATO

Fine, elegante, con sapidità spiccata e note fresche che accompagnano il finale lungo e persistente.

ALCOL

13% vol.

BOTTIGLIA

750 ml.

TAPPO

Sughero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Adatto ad essere servito come aperitivo, particolarmente adatto ad antipasti leggeri, piatti di pesce e carni bianche.