

TENUTA MARSILIANA

vermentino



Toscana IGT **BIOLOGICO**

2020



Denominazione	Costa Toscana IGT
Condizione vigneto	Biologica
Zona di produzione	Capalbio, Grosseto
Altitudine e esposizione	80 m s.l.m., Sud
Composizione del suolo	Il terreno è di medio impasto, con prevalenza di sabbia e limo sull'argilla, di scheletro medio.
Densità viti per ettaro	4000 ceppi per ha.
Forma di allevamento	Cordone orizzontale semplice
Età media	22 anni
Varietà	Vermentino
Vinificazione	Pressatura soffice post diraspatura di uve intere raccolte a mano; macerazione pellicolare di 16 ore a 6°C in serbatoio inertizzato; separazione dalle bucce e successiva fermentazione per 16 giorni a 12° C.
Data di imbottigliamento	20 aprile 2021
Numero delle bottiglie prodotte	5300 (0,75lt)
Gradazione alcolica	12,5%
Note di degustazione	Il riverbero dei raggi di sole sul mare turchino della costa toscana luccica in questo vino luminoso dall'aromaticità splendente e vivace. Un arcobaleno espressivo tra profumi di buccia di pesca, scorza di limone, mango fresco, albicocche croccanti e succo di ananas anticipano un sorso stratificato e saporito. Al palato è deliziosamente delicato, fruttato ma con una verticalità data dalla bilanciata tensione agrumata unita ad una sapidità luminosa. Un vino di finezza dal carattere mediterraneo.
Abbinamenti	Avocado toast con salmone affumicato.

