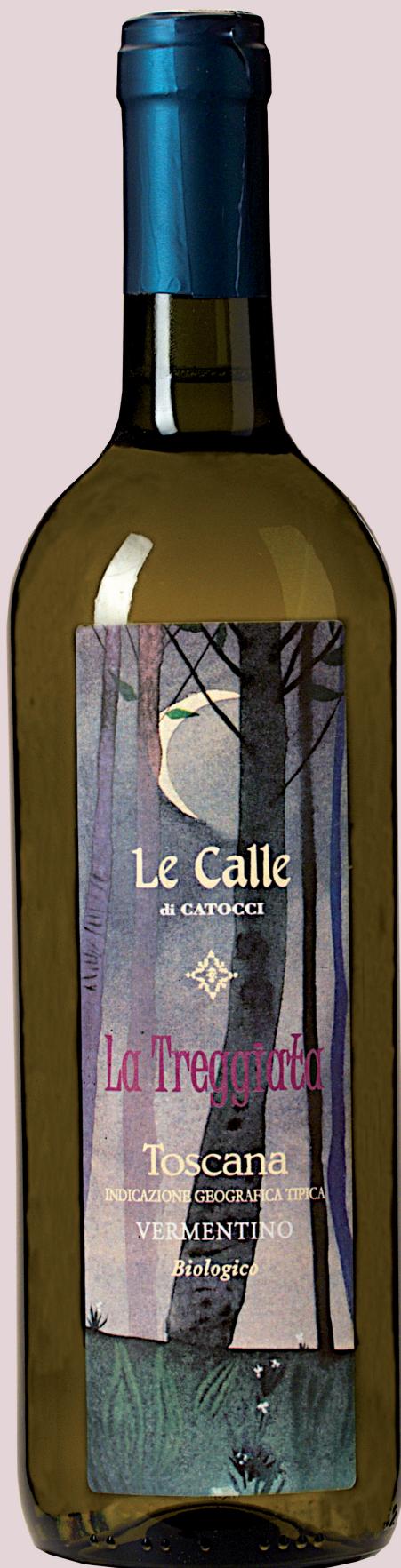


LA TREGGIATA

Vermentino Toscana I.G.T



Vino Biologico

Organismo di Controllo:

QCcertificazioni srl

DATI TECNICI DEL VINO

Percentuale uvaggio:

Vermentino 100%

Ubicazione dei vigneti:

Poggi del Sasso

altitudine di 330 metri s.l.m. esposizione sud-ovest

Estensione dell'azienda:

80 ha di cui a a vermentino: 1,2 ha

Composizione del terreno:

Medio impasto

Densità viti ad ettaro:

4700 ceppi a ettaro

Forma di allevamento:

Guyot semplice

Vendemmia:

Manuale a cassette nel mese di Settembre

Vinificazione:

Pigiodirasatura e fermentazione sulle bucce per 12 giorni

Enologo:

Angelo Bertacchini

Imbottigliamento:

Nel mese di Marzo

Affinamento in bottiglia:

minimo 3 mesi

DATI ANALITICI

Grado alcolico: **12,5° vol** Acidità totale: **5,70 g/l acido tartarico**

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA DEL VINO

Colore:

Giallo dorato brillante, limpido

Profumo:

Elegante, ampio e persistente, con spiccati sentori di tisana e camomilla, erbe aromatiche, pesche gialle e fiori

Sapore:

Secco ed asciutto, di buona sapidità, con piacevole retrogusto di mandorla. Buona la struttura, al retrogusto ritornano le sensazioni aromatiche

Come servirlo:

Per esaltarne le caratteristiche si consiglia di servirlo ad una temperatura di 12-14°

Abbinamenti gastronomici:

Si accompagna perfettamente a tutti i piatti di pesce ma anche carni bianche e formaggi a media stagionatura

Azienda Agricola Biologica
Le Calle di Riccardo Catocci

Loc. La Cava - 58044 Poggi del Sasso
Cinigiano (Grosseto) Italia
Tel. +39 0564 990432 - Tel. e fax +39 0564 990472
Riccardo +39 348 9307565

www.lecalle.it
info@lecalle.it

