

ARGENTÈO

Toscana IGT Vermentino

Al naso, colpisce, in particolare, per i sentori di erbe aromatiche e capperi sotto sale che richiamano il Mediterraneo. Il sorso, ricco e avvolgente, mantiene una beva agile e gradevole che lo rendono adatto ad accompagnarsi a primi piatti importanti e profumati o a secondi di carni bianche arrosto; non sono certo da dimenticare gli abbinamenti con preparazioni a base di pesce purché intense nei profumi e di buona struttura oltre che con formaggi di media stagionatura

vitigno: vermentino

suoli: argilla

esposizione dei vigneti: sud-ovest

quota: 150m s.l.m.

estensione dei vigneti: 1ha

anno di impianto: 2014

sistema di allevamento: guyot

numero piante per ettaro: 3300

resa di uva per ettaro: 100q

vendemmia e vinificazione: le uve sono vendemmiate manualmente nella seconda settimana di settembre e messe in cella frigo sino a portare la temperatura a 6°C; segue la pigiadiraspatura con pressatura soffice. Sono svolte due fermentazioni separate, una con lieviti selezionati e una con fermentazione spontanea, a circa 18°C. L'affinamento avviene in acciaio con bâtonnage fino a marzo a cui segue un mese di riposo in bottiglia.

percentuale di alcol in volume: 13,5

temperatura di servizio consigliata 10-12°C



podere casina 

rahel kimmich e marcello pirisi s.s.a.

piagge del maiano

58040 istia d'ombrone, grosseto

ITALIA, tel./fax +39 3337872218

info@poderecasina.com