



MONTERUFOLI



“PIAN DI SETA”

VERMENTINO DI TOSCANA IGT BIO

Toscana Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE: Tenuta di Monterufoli –
Monteverdi Marittimo (PI)

UVE: Vermentino

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: la raccolta manuale viene effettuata verso la prima decade di settembre; dopo una leggera macerazione pellicolare di alcune ore in assenza di ossigeno, le uve vengono pressate in maniera soffice e il mosto, così ottenuto, subisce una decantazione statica a freddo per 48 ore. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 15° C, al termine della quale, il vino rimane in acciaio inox per circa 3 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE: al naso sviluppa ottima complessità grazie a note finemente fruttate e floreali arricchite da sentori minerali. In bocca è morbido ed ampio con un finale fresco e sapido. Da servire intorno ai 10° C. Ottimo come aperitivo ed in abbinamento a piatti a base di pesce e formaggi a media stagionatura