

Vermentino

doc maremma toscana



VITIGNO Vermentino.



ETA MEDIA VIGNETI 10 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ad una soffice pressatura delle uve segue la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (14-16°C), per un periodo di 20 giorni. Nessun passaggio in legno. Breve affinamento in bottiglia.



COLORE Giallo paglierino con riflessi verdognoli.



NOTE DI DEGUSTAZIONE Il Vermentino di Maremma è un vitigno fortemente legato al territorio. Ultimo bianco nato a Fertuna, si caratterizza per la sua espressione aromatica calda e complessa, così come per la sua spiccata acidità e buona struttura. Vino fresco e vivace, esprime al meglio i profumi della macchia mediterranea.



ABBINAMENTI Si abbina egregiamente a piatti di pesce fresco, crostacei e primi piatti a base di verdure.



VINE VARIETY Vermentino.



AVERAGE VINEYARD AGE 10 years



WINE-MAKING AND AGEING

The soft pressing of the grapes is followed by the alcoholic fermentation in steel tanks at a controlled temperature (14-16 °C), for a period of 20 days. No passage in wood. Short aging in bottle.



COLOUR Straw yellow with greenish reflections.



TASTING NOTES Vermentino di Maremma is a vine strongly linked to the territory. The last white wine born in Fertuna, it is characterized by its warm and complex aromatic expression, as well as by its remarkable acidity and good structure. Fresh and lively wine, best expresses the scents of the Mediterranean.



PAIRINGS It goes well with fresh fish dishes, shellfish and pasta dishes based on vegetables.



Tenuta Fertuna  
www.fertuna.it
info@fertuna.it

S.P. Aurelia Antica | Località GRILLI
58040 GAVORRANO (GR) ITALY