



## Roccamura

Vermentino Toscana IGT

### ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

### UVAGGIO:

100% Vermentino

### GRADAZIONE ALCOLICA:

12% Vol.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il Vermentino è una delle poche uve bianche che si sono perfettamente adattate al clima della Toscana Mediterranea. Ama la brezza del mare e la luce del sole restituendo sapidità e la giusta acidità che danno una freschezza irresistibile.

All'arrivo in cantina, le uve sane vengono diraspate e delicatamente pressate. Premendo, si ottengono diverse frazioni di succo, ciascuna delle quali viene raffreddata a 8°C per 24 ore al fine di favorire la decantazione naturale. Il mosto limpido viene poi versato in vasche di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 12°C. Circa un mese dopo la fermentazione viene fatta una valutazione precisa dei diversi lotti di vino ottenuto per assemblare quelli selezionati per ottenere la miscela finale.

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi dorati.

**Profumo:** Complesso al naso, con note floreali e sentori di pesca, fiori, salvia e rosmarino.

**Gusto:** Persistente, ampio e ben equilibrato dalle note minerali.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con insalata di pollo, piatti di pesce e antipasti.

Temperatura di Servizio: 10°C.