

ORIZZONTI - Vermentino Toscana Igt



Denominazione: Vermentino Toscana IGT

Vitigni: Vermentino

Tipologia terreno:

Vinificazione:

Affinamento: Acciaio e bottiglia

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: Note intense di fiori d'acacia e frutta tropicale, con sentori di erbe aromatiche

Sapore: Sensazione morbida e vellutata, equilibrata ed elegante

Grado alcolico: 13,5 % vol

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti a base di verdure, da provare con brodetti di pesce pescato

Descrizione:

Nasce nelle calde terre della Maremma, in un suolo argilloso dal tipico colore ocra che gode della vicina brezza del mare. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime note intense di fiori d'acacia e frutta tropicale, con sentori di erbe aromatiche. In bocca si percepisce una sensazione morbida e vellutata. Perfetto con primi piatti a base di verdure, da provare con brodetti di pesce pescato. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.