



## VERMENTINO

### Toscana – Indicazione Geografica Tipica

Il Vermentino Toscana Igt Poggio Morino, ottenuto da uve allevate sulle dolci colline toscane, è un vino immediato e dall'impatto molto gradevole, con precisi ricordi di mare e di macchia mediterranea. Ideale con pietanze a base di pesce, presenta un bouquet di frutta esotica matura e fiori di glicine. Al gusto è armonico e persistente, con sensazioni finali fresche e sapide. Temperatura di servizio 10-12°.

Tipo di Vino: Bianco

Uve: Vermentino

Esposizione ed altimetria: sud-est sud-ovest; 60-150 m s.l.m.

Densità di impianto: 6.000 viti per ettaro

Forma di allevamento: Guyot

Periodo di raccolta: Settembre

Fermentazione: 15 giorni in acciaio inox

Invecchiamento: 7-9 mesi in acciaio inox

Affinamento in bottiglia: 3 mesi