fabio motta

Toscana Vermentino IGT
Le Gonnare

DENOMINAZIONE: Toscana Vermentino I.G.T.

VITIGNO: 100% Vermentino

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Nord a 50 metri s.l.m

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Sabbioso-argilloso sedimentario

VENDEMMIA: Manuale in piccole casse

EPOCA DI RACCOLTA: Metà settembre

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: L'uva diraspata viene pigiata e fermenta in vasche di cemento o acciaio a temperatura controllata di 20 gradi per 5-7 giorni fino alla conclusione della fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica non viene svolta. Successivamente l'affinamento avviene per 6-8 mesi in anfora di ceramica da 16 hl e, a seguire, il passaggio in bottiglia

VISTA: Giallo dorato

OLFATTO: Ginestra e frangipane, macchia mediterranea ed erbe aromatiche come timo, salvia, origano fresco. Seguono sentori di limone, pera williams, pesca bianca e mandorla fresca

GUSTO: Il sorso è fresco e vivace, il centro bocca agrumato e minerale. Il finale è sapido, persistente, leggermente mandorlato

GRADO ALCOLICO: 12.5%

BOTTIGLIA: Borgognotta

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 gradi

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Spaghetti alle arselle e asparagi selvatici, pollo al curry

www.cantinafabiomotta.it

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA