



---

## GROTTAIA VERMENTINO 2019

### I.G.T. TOSCANA VERMENTINO

**UVAGGIO:** Vermentino 85%. Sauvignon Blanc 15%.

**CLIMA :** L'annata 2019 è stata caratterizzata da condizioni climatiche molto variabili.

Le basse temperature primaverili hanno portato a un ritardo del germogliamento mentre le buone temperature estive, caratterizzate da un'elevata insolazione e precipitazioni ben distribuite, hanno permesso una maturazione lunga ed equilibrata delle uve. La vendemmia è risultata la più tardiva dell'ultimo decennio.

**VINIFICAZIONE:** Le uve, raccolte a mano in piccole cassette da 12 kg, sono state poste integre in pressa dove hanno subito una spremitura soffice. Il mosto ottenuto, trasferito in acciaio inox, ha svolto la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 12 - 14 °C per due settimane. Infine, il vino è stato affinato sui propri lieviti per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento, che avviene nella primavera successiva alla vendemmia.

**NOTE DESCRITTIVE:** Di colore giallo paglierino si presenta fresco al naso, con profumi fruttati di ananas e pesca bianca arricchiti da note di fiori bianchi con prevalenza di biancospino. Al palato è fresco e minerale con un finale morbido e sapido sostenuto da una equilibrata acidità. Ideale con piatti di pesce, crostacei e carni bianche delicate. Ottimo come aperitivo.

**FORMATI:** Bottiglia 750 ml.