



GROTTAIA

2020

TOSCANA VERMENTINO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UVAGGIO
Vermentino 100%

CLIMA

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno relativamente mite con repentini abbassamenti di temperatura. Le calde ed asciutte giornate primaverili hanno favorito un rapido germogliamento e la disponibilità idrica dei terreni ha permesso alle viti un buono sviluppo durante i mesi estivi. Le escursioni termiche di agosto hanno portato le uve ad un'ottima maturazione, le piogge di fine mese ed il conseguente abbassamento delle temperature hanno riequilibrato le viti dal punto di vista idrico. La vendemmia è iniziata i primi giorni di settembre.

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.

ABBINAMENTI

Ideale con piatti di pesce, carni bianche, formaggi a pasta morbida e crudité di verdure. Ottimo anche come aperitivo.

CACCIAALPIANO.IT