## Vermentino



TIPOLOGIA	Bianco Toscana Igt Vermentino
UBICAZIONE VIGNETI	Vermentino: vigneti della tenuta di Perolla in Maremma (Massa Marittima, Grosseto) di proprietà dell'Agricola di San Felice
ALTITUDINE	Vermentino: 100 m. (slm)
ESPOSIZIONE	Vermentino: sud-ovest
ESTENSIONE VIGNETO	Vermentino: 8 Ha
ANNO DI IMPIANTO	Vermentino: dal 1994 al 2008
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Vermentino: medio impasto tendenzialmente argilloso, riposante su rocce arenarie
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	Vermentino 100%
VENDEMMIA	Vermentino: 6 Settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Raccolta manuale delle uve, macerazione per 24 ore ad una temperatura di 8°C, seguita da una fermentazione a temperatura controllata. Permanenza del vino sui lieviti per circa un mese, in modo da ottenere un bouquet più complesso, quindi filtrazione e imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	50.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12° C
ALCOOL	12,5% vol
ACIDITÀ TOTALE	5,6 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,5 g/l

