



R O C C A C C I A

Azienda Vitivinicola & Agriturismo

Maremma Toscano Vermentino "SOLECHIARO"

Denominazione: D.O.C. Maremma Toscana Vermentino

Uva: 100% Vermentino

ANALISI SENSORIALE

Esame visivo: giallo paglierino con riflessi verdolini

Esame olfattivo: di buona intensità e persistenza, caratterizzato da note floreali. Si distinguono note ginestra e gelsomino

Esame gustativo: Vivace armonico ed avvolgente di lunga persistenza al palato

ABBINAMENTI

Piatti di pesce

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Superficie: 3 ha

Altimetria: 320-350 s.l.m

Esposizione: elevata sud

Tipologia suolo: terreno tufaceo di origine vulcanica

Densità Impianti: 5500 ceppi/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato alto

Età media del vigneto: 12-13 anni

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa ha: 80 q.li di uva

Epoca Vendemmia: settembre

Conduzione vendemmia: meccanica

Pigiatura: soffice

Fermentazione: acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 18° C

Durata fermentazione: 10 giorni

Affinamento: acciaio inox

Durata affinamento: 4 mesi

Imbottigliamento: gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

