



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

