

AMBRATO VERMENTINO TOSCANA IGT

Zona di produzione: Marcialla - (Firenze)

Uvaggio: Vermentino

Tecnologia di produzione: le uve selezionate vengono macerate in serbatoi di acciaio inox per 48 ore. Dopo una sofficepressatura il mosto ottenuto viene travasato in barriques di rovere francese dove avviene la fermentazione alcolica.

Maturazione e Affinamento: a fine fermentazione segue affinamento sulle fecce in barriques di rovere francese per 8 mesi con batonnage settimanali.

Note di degustazione: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Sentori di frutta matura, albicocca e pesca, si uniscono a note floreali con sfumature di erbe officinali. Al palato ingresso ampio e complesso sostenuto da una buona acidità. Finale lungo e minerale con richiamo di frutta a polpa bianca e calde note di legno.

