Podere di Marcialla
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

Vermentino I.G.T Toscana

Classificazione : Bianco Toscana I.G.T

Zona di produzione: Marcialla

Uvaggio: Vermentino

Tecnologia di produzione: Selezione delle uve, pressatura soffice e fermentazione del mosto in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di circa 16°C.

Maturazione: Affinamento sui lieviti per 4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

Note di degustazione: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo ampio e minerale con note floreali. Al palato la nota agrumata si integra alla buona componente acida. Finale lungo, sapido e piacevolmente intenso.

Abbinamenti: Piatti a base di pesce, insalata di pollo.

Temperatura di servizio: 8-10°C