



# Vermentino

MAREMMA TOSCANA IGT

## TERRITORIO

Comune di Roccastrada, Maremma Toscana

## UVE

Vermentino in purezza.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte manualmente durante la seconda metà di settembre sono sottoposte a pressatura soffice. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox alla temperatura di 18-22°C. Il vino viene mantenuto per sei mesi a contatto con i lieviti ed in seguito posto in bottiglia.

## COLORE

Giallo paglierino brillante.

## PROFUMO

Intensi sentori di fiori bianchi con fresche note di mela renetta, agrumi ed erbe aromatiche.

## SAPORE

Consistente e fresco, con caratteri di agrumi e note minerali e ammandorlate.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 16-18°C.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La piacevole freschezza e le note di agrumi e mandorlane fanno un abbinamento ideale per gamberi e crostacei della costa maremmana o triglie ed orate cotte in crosta di patate o al sale.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% in volume.

## PRODUTTORE

Tenuta Rocca di Montemassi  
Via di S. Anna - Fraz. Montemassi  
58036 Roccastrada - Grosseto  
Tel. 0564 579700 - Fax 0564 570847  
e-mail: [info@roccadimontemassi.it](mailto:info@roccadimontemassi.it)  
[www.roccadimontemassi.it](http://www.roccadimontemassi.it)

TENUTA

ROCCA di MONTE MASSI