



BALBINVS

MAREMMA TOSCANA VERMENTINO

Denominazione di Origine Controllata

TERENZI
VITICOLTORI IN SCANSANO

Vitigno:	Vermentino – parcella selezionata
Tipologia del terreno:	I terreni di questo vigneto sono ricchi di calcare che conferisce finezza a questo vino bianco.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità dell'impianto:	5.000 viti per Ettaro
Resa in uva:	70,00 ql/ha
Vendemmia:	seconda – terza decade di settembre
Pigiatura:	Soffice dell'uva intera
Tipo di pressa:	Pneumatica
Fermentazione:	In acciaio inox a temperatura controllata senza bucce.
Temperatura:	18°C
Durata:	12-15 giorni
Fermentazione malolattica:	Non svolta
Affinamento:	In acciaio e ovetti in ceramica da 400 litri
Colore:	Giallo paglierino carico.
Olfatto:	Note di salvia, fiori bianchi, incenso e pesca a pasta bianca.
Sapore:	Sorretto da una vitale acidità, si esalta lo spettro floreale e fruttato del vitigno; beva energica e straordinariamente persistente.
Gastronomia:	Ottimo compagno di antipasti leggeri, piatti a base di pesce e frutti di mare, carni bianche e preparazioni con verdure.
Temperatura iniziale di servizio:	8°-10°C

