



DOGA_{DELLE}**CLAVULE**

VERMENTINO

TOSCANA IGT

Vino e vitigno della tradizione, il Vermentino, cresce nelle dolci colline della Maremma Toscana beneficiando sia delle brezze marine che della luce riflessa dal Mar Tirreno.

UVE: Vermentino.

FERMENTAZIONE: tradizionale.

MATURAZIONE: 4 mesi in vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia.

ALCOOL IN VOLUME: 12,00 - 13,00%

ACIDITÀ: 5 - 6‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 3 anni.

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 2006

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: fine, con sentori di fiori di campo e una nota di pesca gialla.

SAPORE: delicato, giustamente sapido e di buona struttura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni bianche, pesce arrosto, molluschi. Ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12° C.



DOGA DELLE CLAVULE
Magliano in Toscana (GR)
Tel. +39 0577 848390 +39 0577 847166 - Fax +39 0577 849377
info@dogadelleclavule.com - www.dogadelleclavule.com