



MASSI DI
MANDORLAIA
Maremma di Scansano



VERMENTINO

Maremma Toscana IGT

750 ml.

Il Vermentino, vitigno tipico dell'area mediterranea, trova in Maremma il suo habitat ideale. La brezza marina che accarezza i vigneti di Mandorlaia ne esalta le caratteristiche. I suoi profumi freschi e vivaci anticipano note delicatamente aromatiche e fruttate rendendolo ideale per aperitivi e piatti a base di pesce.

Vitigni: Vermentino.

Vinificazione: in tini. Criomacerazione e fermentazione a temperatura controllata a 18-20°C

Maturazione: in tini inox quindi in bottiglia.

Grado alcolico: 12,5 - 13,5 % Vol.

Note di Degustazione: Colore giallo paglierino pallido con riflessi dorati. Aromi intensi e persistenti di fiori e frutti selvatici. Acidità vivace e fresca, gusto armonioso, finale intrigante di frutti esotici.

Vermentino, typical Mediterranean grape finds in Tuscan Maremma its ideal environment. The sea breeze gently blowing on the Mandorlaia's vineyards exalts its character. Its fresh attractive aroma evolves in delicate fruity notes that well harmonize with appetizers and fish dishes.

Grape Varieties: Vermentino.

Wine Making Process: criomaceration and fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 18-20°C.

Maturing: in vats, then in bottle.

Alcohol: 12.5 - 13.5 % Vol.

Tasting Notes: Pale straw yellow with slight golden reflections. Intense persistent aromas with elegant hints of wild flowers and fruits. Fresh crisp acidity, harmonious taste, intriguing exotic fruit finish.

CONTE FERDINANDO
GUICCIARDINI
Viteicoltori dal 1999