COOP. VINICOLA
CHIANTI MONTALBANO

www.cantinalarciano.it

Vermentino IGT Toscana
DEMETRA

DENOMINAZIONE: Bianco IGT Toscana (Indicazione Geografica Tipica)

VITIGNI: Vermentino > 85%

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti dei soci situati nelle province di Lucca, Pistoia e Firenze. Altitudine fino a 100m s.l.m.

CENNI STORICI: Il Vermentino è un vitigno a bacca bianca di origine antica, diffuso principalmente lungo le coste del Mediterraneo occidentale. Le sue radici non sono del tutto certe, ma si ritiene che sia giunto in Italia attraverso i traffici marittimi, probabilmente dalla penisola iberica o dal sud della Francia, trovando poi un ambiente ideale in regioni come Toscana, Liguria e Sardegna. Nel corso dei secoli, il Vermentino si è affermato soprattutto nelle aree costiere, dove il clima mite e l'influenza del mare ne esaltano le caratteristiche di freschezza, sapidità e intensità aromatica. Tradizionalmente utilizzato anche in uvaggio, oggi è sempre più valorizzato in purezza, diventando uno dei vitigni bianchi più rappresentativi del panorama enologico italiano, capace di esprimere vini eleganti, territoriali e di grande piacevolezza.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Terreno sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Suolo prevalentemente sabbioso e marnoso arenaceo, e zone costituite da scisti argillose e calcaree.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO: Minimo 3.500 ceppi/ettaro

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco con particolare attenzione all'ossidazione e al grado di chiarifica del mosto. Tutto il processo viene svolto in riduzione, proteggendo il mosto dall'aria e a bassa temperatura. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata di 14.16°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: Il vino affina sulle fecce fini per almeno 6 mesi con bâtonnage settimanali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Al colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è intenso, con note di frutti gialli, fiori bianchi e pesca. In bocca è fresco, dinamico e con una piacevole grassezza gustativa, un finale agrumato e piacevolmente sapido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Da bere come aperitivo oppure abbinare ad antipasti di mare, insalata di mare, crostacei, crudi di pesce, frittura di pesce.