

MAREMMALTA

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA



MICANTE

VERMENTINO
TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica

Il terreno per la produzione del Vermentino Micante è situato in località "Casteani" nel comune di Gavorrano. Prodotto da uve di Vermentino (90%) e Sauvignon (10%), da vigneti giovani di grande qualità.

Le uve appena raccolte vengono leggermente pressate, il mosto così ottenuto subisce prima una chiarifica statica e, dopo, inizia la fermentazione a temperatura controllata tra i 15-18 gradi.

Prima di essere messo in bottiglia il vino affina per 5 mesi in botti di acciaio inox.

Di un bel colore giallo chiaro con riflessi verdognoli. Naso intenso e persistente, è un vino profumato dai sentori che vanno dalla frutta bianca a quella esotica. Avvolgente al palato e vellutato, morbido, ma perfettamente in equilibrio con la freschezza di buona longevità in bottiglia.