

TENUTA MARSILIANA

vermentino



TOSCANA IGT BIOLOGICO

2018



Denominazione	Costa Toscana IGT
Conduzione vigneto	Biologica
Zona di produzione	Capalbio, Grosseto
Altitudine e esposizione	80 m s.l.m., Sud
Composizione del suolo	Il terreno è di medio impasto, con prevalenza di sabbia e limo sull'argilla, di scheletro medio.
Densità viti per ettaro	4000 ceppi per ha.
Forma di allevamento	Cordone orizzontale semplice
Età media	20 anni
Varietà	Vermentino
Vinificazione	Pressatura soffice post diraspatura di uve intere raccolte a mano; macerazione pellicolare di 16 ore a 6°C in serbatoio inertizzato; separazione dalle bucce e successiva fermentazione per 16 giorni a 12° C.
Numero delle bottiglie prodotte	11.000 (0,75 l)
Gradazione alcolica	12,00%
Riconoscimenti	2016: 89 pts James Suckling

