



VENDEMMIA TARDIVA  
**VIGNA FIORINI** VERMENTINO TOSCANA  
I.G.T.

Uve:	Vermentino 85%, Viognier 15% entrambi da Vendemmia Tardiva
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	4000 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	arenareo limoso
Altitudine:	120 m s.l.m.
Età dei vigneti:	7-10 anni
Epoca di vendemmia:	fine settembre
Modalità di fermentazione:	le uve provengono da un unico vigneto che matura precocemente e sono mantenute in campo per circa 3 settimane oltre il regolare tempo di maturazione in modo da favorire l'accumulo degli zuccheri e lo sviluppo degli aromi più fruttati. Vermentino e Viognier vengono raccolti e lavorati separatamente, le uve vengono messe in pressa chiusa, con atmosfera satura di anidride carbonica, e lasciate macerare alla temperatura di 7-8°C per circa 12 ore. Segue un ciclo di pressatura piuttosto lungo ma a bassa pressione per estrarre solo il mosto fiore; la pressatura viene interrotta quando la resa in succo si attesta intorno al 50% rispetto al peso dell'uva e il mosto viene lasciato decantare per circa 72 ore, in vasca alla temperatura controllata di circa 5-7°C. Si separa il mosto pulito dalla parte decantata e si attiva la fermentazione con l'ausilio di lieviti appositamente selezionati. La fermentazione procede lentamente, nel corso delle successive 3 settimane, alla temperatura di 15°C circa.
Maturazione:	in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Imbottigliamento:	a partire dal mese di marzo successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento:	da bere giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia
Descrizione:	Vino bianco secco di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati. Al naso si caratterizza per i sentori di ginestra, mela golden, susina, miele di acacia. All'assaggio è asciutto, dotato di una piacevole freschezza, buona sapidità tipica del Vermentino e una lunga persistenza fruttata.
Abbinamento:	perfetto in abbinamento a pesce, carni bianche o formaggi freschi.
Temperatura di servizio:	12 °C
Bicchiere ideale:	tulipano di medie dimensioni.

