



TENUTA
AQUILAIA

*Auspici e buone pratiche
in terre di vini etruschi.*

LINEA ORIZZONTI

VERMENTINO MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Bottiglia 0,750 Lt. tipo Borgognotta

VITIGNI: 100% Vermentino



REGIONE DI ORIGINE: Toscana

VINIFICAZIONE: Macerazione a freddo del mosto per 12-15 ore alla temperatura di 10-12°C. Pressatura soffice e successiva fermentazione del succo (mosto fiore) a temperatura di 18 - 22°C

AFFINAMENTO: Affinamento in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento

ALCOL: 13,5% Vol.

CONSERVAZIONE: In cantina alla temperatura di 15-16°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

ABBINAMENTI: Antipasti di mare, crostacei, molluschi, pesce grigliato

NOTE DEL PRODUTTORE: *Colore giallo paglierino con riflessi verdastri. Profumi fruttati e floreali con note di gelsomino e fiori di pesco. Sapido e minerale, al palato risulta fresco e di buona acidità, con un piacevolissimo e persistente finale.*