



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.*