

MARCO SALUSTRI – IGT TOSCANA VERMENTINO

Altitudine: 360 metri s.l.m.

Densità media per ettaro: 5500 piante

Produzione media per pianta: kg 1,00 grammi

Uvaggio: Vermentino 100%

Terreno: arenaria

Epoca di raccolta: inizio settembre

Vendemmia: a mano in cassetta

Operazioni di cantina: la fermentazione alcolica avviene per circa 15 giorni in vasche d'acciaio a 18°. Imbottigliamento effettuato nel mese di Marzo.

Affinamento: tre mesi in bottiglia

Titolo alcolometrico: 13%

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino

Profumo: fruttato

Sapore: elegante, sapido e minerale.

Abbinamenti gastronomici: pesce, carni bianche

Servire alla temperatura di 17° C°