



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Il Veliero

Denominazione: Vermentino Toscano IGT

Vitigni: Vermentino

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: Note intense di fiori d'acacia e frutta esotica, con sentori di erbe aromatiche e fiori di campo nel finale

Sapore: Una sensazione fresca, fragrante e con una buona morbidezza, con un finale equilibrato e gradevolmente sapido

Grado alcolico: 13°C

Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo. Ideale con primi piatti a base di pesce e secondi di pesce alla griglia. Da provare con brodetti di pesce

Descrizione:

Il Veliero è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare, in un suolo ricco e argilloso. Ottenuto da grappoli di Vermentino che hanno ottenuto la giusta maturazione in vigna. La vendemmia viene effettuata nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in acciaio sui propri lieviti per un periodo di almeno sei mesi. Ne deriva un vino fragrante, leggermente aromatico ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso esprime note intense di fiori d'acacia e frutta tropicale, con sentori di erbe aromatiche, fiori di campo nel finale e una piacevole sfumatura agrumata. In bocca si percepisce una sensazione fragrante, con una buona morbidezza, ha un finale equilibrato, vellutato e gradevolmente sapido. Perfetto come aperitivo. Ideale con primi piatti a base di pesce e secondi di pesce alla griglia. Da provare con brodetti di pesce. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.



Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

