



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

Vermentino /

MAREMMA TOSCANA DOC



Descrizione e note degustative - Ottenuto con sole uve Vermentino che provengono da terreni argillosi, sabbiosi e ricchi di calcare. La vinificazione è svolta in acciaio a temperatura controllata. Di colore giallo paglierino ricco di luminosi riflessi e leggere sfumature dorate, tipiche del vitigno, il Vermentino di Torre a Cona è caratterizzato da sentori floreali e da una spiccata sapidità. Al naso i profumi di testa, netti e precisi, ci raccontano di frutta a polpa bianca, pera e pesca, con sentori di fiori d'acacia e biancospino. Elegante e fine, ha un sorso morbido e maturo, in cui si ripresentano nuovamente i frutti a polpa bianca. Il fresco e vivace finale, ben bilanciato da una buona mineralità, lo rende un bianco perfetto per l'estate.

Uve - 100% Vermentino

Epoca di vendemmia - Metà settembre

Vinificazione - In bianco. Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata (16° C). Fermentazione malolattica non svolta.

Affinamento - In bottiglia per circa 3 mesi

Temperatura di servizio - 11° C

Bottiglie prodotte - ca. 2.500

Formati disponibili - lt 0,75