



TORRE A CONA  
CONTE ROSSI DI MONTELERA

# Vermentino /

## MAREMMA TOSCANA DOC



**Andamento climatico** - 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