

vermentino

doc maremma toscana



Il Vermentino di Maremma è un vitigno fortemente legato al territorio. Ultimo bianco nato a Fertuna, si caratterizza per la sua espressione aromatica calda e complessa, così come per la sua spiccata acidità e buona struttura. Vino fresco e vivace, esprime al meglio i profumi della macchia mediterranea.

Vermentino di Maremma is a vine that is strongly linked to the territory. The last white born in Fertuna, it is characterised by its warm and complex aromatic expression, as well as its strong acidity and good structure. Fresh and lively wine, it best expresses the scents of the Mediterranean scrub.



VITIGNO: Vermentino.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Ad una soffice pressatura delle uve segue la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (14-16°C), per un periodo di 20 giorni. Nessun passaggio in legno. Breve affinamento in bottiglia.



COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.



NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino bianco secco. Al naso fruttato con sentori di pera, pompelmo e spezie, tipici della macchia mediterranea. Alla bocca pieno, vivacizzato da una spiccata acidità, che dona freschezza e persistenza nel finale. Minerale, asciutto, finisce elegantemente.



ABBINAMENTI: Si abbina egregiamente a piatti di pesce fresco, crostacei e primi piatti a base di verdure.

VINE VARIETY: Vermentino.

WINE-MAKING AND AGEING: A soft crushing of the grapes followed by alcoholic fermentation in steel tanks at controlled temperature (14-16°C), for a period of 20 days. No passage in wood. Short ageing in the bottle.

COLOUR: Straw yellow with greenish hues.

TASTING NOTES: Dry white wine, on the nose fruity with hints of pear, grapefruit and spices, typical of the Mediterranean scrub. Full on the palate, enlivened by a strong acidity, which gives freshness and persistence in the finale. Mineral, dry, elegant finish.

PAIRINGS: Goes very well with fresh fish dishes, shellfish and vegetable-based pasta dishes.



Tenuta Fertuna

S.P. Aurelia Antica | Località GRILLI
58040 GAVORRANO (GR) ITALY
Tel. / Fax +39 056688138



www.fertuna.it
info@fertuna.it