

## VIVI VERMENTINO 2019 IGT Toscana

**Tipologia** Indicazione Geografica Tipica

**Zona d'origine** Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

**Tipo di terreno** Medio impasto

**Vitigni** Vermentino in purezza

**Fermentazione e affinamento** Da una pressatura soffice si ottiene il mosto che viene lasciato per 24 ore a raffreddare in modo da favorire il naturale sedimentazione. La parte limpida viene poi presa e fatta fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16°C. Affinamento sempre in acciaio inox.

**Alcol** 12%

**Formati** Borgognotta Elegance verde da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie  
Borgognotta verde da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie  
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia

**Colore** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo** Intenso, fresco, floreale, arricchito da una leggera nota minerale.

**Gusto** Fresco, sapido, pieno, dotato di piacevolezza e carattere con spiccata acidità che dona freschezza e persistenza.

**Abbinamenti consigliati** Antipasti di mare e di verdure, frutti di mare, fritti di pesce e di verdure.

