



LE STOPPIE

DOC MAREMMA TOSCANA VERMENTINO
100% VERMENTINO

La raccolta: Al raggiungimento della maturazione le uve vengono raccolte, in base alle condizioni climatiche, tra fine agosto e metà settembre.

Vinificazione: La vinificazione tradizionale in bianco, si svolge in serbatoi a temperatura controllata (max 18°C). Dopodiché avviene l'affinamento sui lieviti di vinificazione per circa 1 mese che avviene nelle stesse vasche. Segue refrigerazione a 0° e filtrazione. Il vino viene imbottigliato entro il febbraio successivo la vendemmia.

Note di degustazione: il vino si presenta con un colore giallo paglierino, un profumo raffinato con complessi sentori di frutta matura e un sapore morbido pieno e rotondo.