



TENUTA MARLIANA

Azienda biologica

VERMENTINO



DENOMINAZIONE Toscana IGT

VARIETÀ D'UVA 100% Vermentino

ALTITUDINE 100 metri sul livello del mare

TIPOLOGIA DI SUOLO Suolo di origine marina, calcareo con alta presenza di Fossili e conchiglie bianche che dona eleganza e complessità ai vini

CLIMA La parte occidentale del Chianti ha un clima mite ed asciutto grazie alla maggiore influenza del Mar Mediterraneo.

ESPOSIZIONE Sud-Ovest

DENSITA' 5000 viti/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO VSP con metodo Guyot

RESA 9 tonnellate/ettaro – 1,8 kg per pianta

VENDEMMIA Seconda settimana di settembre, manuale, in cassette da 15kg

FERMENTAZIONE

I grappoli interi vengono pressati delicatamente con pressa pneumatica. Il mosto viene mantenuto a contatto con le fecce per alcuni giorni a bassa temperatura. Una volta decantato naturalmente viene poi separato dalle fecce grossolane e fatto fermentare col 20% di grappolo intero in vasche di cemento a temperatura controllata. Non avviene la fermentazione malolattica.

MATURAZIONE

Il vino sosta sulle fecce fini per alcuni mesi in vasche di cemento a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino. Al naso elegante e vibrante con note di fiori bianchi, mela verde, agrumi e aromi di buccia di limone. Al palato ben bilanciato fra acidità e struttura, con un lungo piacevole finale minerale.

CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

Tenuta Marliana è certificata biologica e i nostri vini vengono prodotti dalle uve che coltiviamo nei vigneti di nostra proprietà.