

FALCO PESCATORE

D.o.c. Monteregio di Massa Marittima Vermentino

SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA TERRENO	molto profondo, di matrice argillosa, con netta presenza di magnesio
ALTITUDINE	30 m. s.l.m.
ESPOSIZIONE	est-ovest
ESTENSIONE VIGNETO	2,5 ettari
DENSITÀ DI IMPIANTO	4.500 piante per ettaro
ETÀ MEDIA CEPPI	20 anni
ALLEVAMENTO	sistema a Guyot
CONDUZIONE	a biologico certificato
PRODUZIONE/ETTARO	90 quintali
PERIODO VENDEMMIA	seconda metà di settembre
RACCOLTA	a mano in cassetta, dopo cernita. Sosta di una notte in cella frigo a 8°C, prima della vinificazione
VINIFICAZIONE	diraspatura, 1 giorno di macerazione a freddo, pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata
INVECCHIAMENTO	5 mesi sui lieviti in acciaio
AFFINAMENTO	3 mesi in bottiglia
UVAGGIO	Vermentino

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA	giallo paglierino appena verdognolo
OLFATTO	ad un attacco tutto su fiori di tiglio e acacia, si innestano tocchi di frutti bianchi e leggeri toni agrumati
GUSTO	sorso incisivo e sapido, dalla spiccata fragranza acida. Sviluppo continuo e gustoso dal finale ancora agrumato
GRADO ALCOLICO:	13 % Vol