



CONTE DI CASTIGNANO

MAREMMA TOSCANA DOC VERMENTINO 2024



Denominazione e Nome:

Maremma Toscana Doc Vermentino - Conte di Castignano

Vitigni: Vermentino 100%

Origine del territorio: i nostri vigneti sono situati nell'entroterra della provincia di Grosseto, a pochi passi dal paese etrusco di Vetulonia e ricadono all'interno del territorio della denominazione Maremma Toscana. La posizione più interna della valle del Barancio mitiga il calore estivo garantendo un microclima fresco anche nei periodi più caldi. I suoli, prevalentemente sabbiosi/argillosi, offrono un ambiente ideale per la coltivazione del Vermentino, garantendo la produzione di vini di grande freschezza e eleganza.

Sistema di allevamento: Guyot e Cordone Speronato.

Anno di impianto: 2014.

Densità: 6000 ceppi per ettaro.

Produzione: 1,7 kg di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale, con scrupolosa selezione del grappolo.

Vinificazione: alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino e invio in pressa per effettuare una pressatura in riduzione al fine di preservare al massimo il potenziale aromatico delle uve. Il mosto pulito, viene inviato in serbatoio inox per la successiva fermentazione che si svolge ad una temperatura media di 14 °C/18 °C.

Affinamento: una volta terminata la fermentazione il vino viene mantenuto "sur lies" per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento, che generalmente avviene nel mese di marzo successivo alla vendemmia.

Note degustative: un vino vivace e fresco capace di esprimere al meglio i profumi della macchia mediterranea. Al naso infatti si esaltano note di agrumi, pesca e fiori gialli mentre il gusto si caratterizza per una spiccata acidità e freschezza, con un finale intenso e sapido.

Abbinamenti consigliati: compagno ideale per un aperitivo e per piatti a base di pesce, come crudité di mare, insalata di polpo o tatakis di tonno. Ottimo anche per carni bianche, come pollo alla griglia con un contorno di verdure croccanti o coniglio con pomodorini freschi ed olive nere in padella. Perfetto anche per accompagnare formaggi freschi.



Capacità di invecchiamento:
si esprime al meglio se consumato
entro 3 anni dalla vendemmia



Temperatura di servizio:
6°C in estate, 8°C in inverno.



Bianco



750 ml



12,5%