ASSOLATI

Dionysos

MAREMMA TOSCANA DOC
VERMENTINO

Ottenuto da uve 100% Vermentino BIOLOGICHE.
La vendemmia manuale avviene generalmente nel mese di Settembre.
La fermentazione viene eseguita in bianco, in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni.

Il vino DIONYSOS MAREMMA TOSCANA DOC Vermentino dal colore giallo paglierino e dal profumo freschissimo con note floreali, di frutta tropicale.
Al gusto risulta essere rotondo,con una bella acidità ed una marcata struttura.

Il vino si abbina perfettamente con taglieri di salumi e formaggi, con i primi e secondi piatti, sia di carne che di pesce, con piatti a base di verdure e con dessert.

Denominazione: MAREMMA TOSCANA DOC BIOLOGICO

Vitignoni: 100% Vermentino

Altitudine media: 300-315 m s.l.m

Sistema d'allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.500 ceppi/HA

Resa per ettaro: 80 q.li/HA

Volume alcolico: 14%

Acidità totale: 5,27g/L

Acidità volatile: 0,10 g/L

Zuccheri Riduttori: 0,61g/L

PODERE ASSOLATI - Località Podere Assolati - 58033 Montenero D'Orcia - Castel del Piano - Grosseto - Tel. +39 338 2253951 - www.assolati.it - info@assolati.it