

Guazza

IGT Maremma

Vermentino



PoggioargentierA

Uve: Vermentino 100%

Vinificazione: in acciaio con fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni. Affinamento in acciaio per alcuni mesi prima della messa in bottiglia.

Note: un vino semplice, tuttavia appagante, con sentori di pesca, note floreali, salvia, rosmarino. Una bella freschezza e acidità naturale completano il profilo. Un vino da bere giovane ma che può rimanere in bottiglia per almeno 2/3 anni.

Il vermentino è una delle poche uve bianche che si sono acclimatate in modo perfetto nella Toscana mediterranea, oltre che in Sardegna, Liguria e Sud della Francia (dove prende il nome di Rolle). Ama il mare e il sole, e restituisce quella sapidità che insieme alla giusta acidità danno una freschezza irresistibile a questi vini.

Grapes: Vermentino 100%

Vinification: stainless steel fermentation at controlled temperature for 2 weeks. The wine is then matured another 4/5 months in stainless steel vats prior bottling.

Notes: the wine is fresh crispy, simple and honest, with notes of stone fruit, rosemary and sage. Drink it young, but can keep for at least 2/3 years.

The Vermentino variety is one of the few that feels really at home in the Mediterranean coasts of Tuscany, Maremma, Sardinia, Liguria and Southern France (where it's called Rolle) It loves sun and sea and gives the wine a nice and refreshing slightly saline taste.

