

CASTELPRILE

MAREMMA  TOSCANA

Castelprile Vermentino Superiore 2022 Doc Maremma Toscana



Il logo rappresenta il fluido, l'essenza dell'antico lago alluvionale di Prelius, ora conosciuto come la Maremma Toscana intorno a Grosseto. Il lago e' lentamente scomparso anche a seguito delle bonifiche degli anni '30 e ora l'unico fluido rimasto e' la grande tradizione vinicola della regione.

Le vigne di Castelprile si trovano su un promontorio lungo le sponde dell'antico lago, a 7 chilometri dal mare di fronte al magnifico arcipelago Toscano.

COMPOSIZIONE	100% vermentino
VIGNE	Prile
ETTARI PIANTATI	2 Ha
ETA' DELLE VIGNE	2001-2004
TERRENO	Sabbia (80%), Argilla (15%), Limo (5%) e Ciottoli
ALTITUDINE	40 - 60 metri
ESPOSIZIONE	Sud-Sudest
DENSITA'	9.600 viti/ettaro
ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	L'annata 2022 è caratterizzata da temperature molto alte fin dalla primavera e per tutta l'estate con pochissime piogge. Tutte le fasi fenologiche sono avvenute in anticipo rispetto alla media. Le viti hanno subito un discreto stress idrico, interrotto dalle piogge del 18 e 19 agosto che hanno permesso il completamento del processo di maturazione.

DATA VENDEMMIA	23 agosto 2021
INVECCHIAMENTO	Vinificazione in barrique e tonneau di rovere francese usato con feccia integrale fino a giugno 2023, successiva decantazione ed imbottigliamento

CASE PACK	6/750ml
ALCOOL/A.T.	13% - 5,53 g/L
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore: giallo paglierino brillante ed intenso Olfatto: i tipici sentori di erbe aromatiche del vermentino si fondono con ricordi di fiori di campo e spezie dolci Gusto: pieno ed armonico, tornano le note di fiori e di erbe accompagnate da ricordi di mandorla sul finale. Lungo e particolarmente sapido.



IVE BIOLOGICHE - ORGANIC GRAPES

CASTELPRILE

MAREMMA  TOSCANA