CAST ELPRILE



Castelprile Vermentino Superiore 2023 Maremma Toscana Doc

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

Annata particolarmente difficile per l'andamento stagionale. La 2023 è iniziata con un inverno mite e poco piovoso a cui sono seguiti i mesi di maggio e giugno caratterizzati da piogge abbondanti e ripetute che hanno causato, come in gran parte d'Italia, grossi problemi nel contenimento della peronospora. Con il mese di luglio le temperature sono salite notevolmente: l'estate è stata calda ed asciutta con alcune piogge alla fine di agosto che hanno permesso di completare la maturazione delle uve.

DATA VENDEMMIA

31 agosto 2023 e 1 settembre 2023

INVECCHIAMENTO

Vinificazione in barrique e tonneau di rovere francese usato con feccia integrale fino a Maggio 2024, successiva

decantazione ed imbottigliamento

CASE PACK

6/750ml

ALCOOL e ACIDITA'

14,5% - 5,55

NOTE DI

Colore: giallo paglierino brillante ed intenso

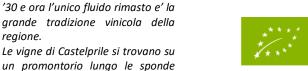
DEGUSTAZIONE

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.



VERMENTINO SUPERIO

Il logo rappresenta il fluido,

conosciuto come la Maremma

Toscana intorno a Grosseto. Il lago

e' lentamente scomparso anche a

seguito delle bonifiche degli anni

dell'antico lago, a 7 kilometri dal mare di fronte al magnifico

di

l'essenza

regione.

arcipelago Toscano.

alluvionale

dell'antico

Prelius.

laao

ora

VINO BIOLOGICO

CASTELPRILE

