

# CASTELPRILE

MAREMMA  TOSCANA

## Prelius Vermentino 2021 Doc Maremma Toscana



<b>COMPOSIZIONE</b>	100% Vermentino
<b>VIGNE</b>	Prile
<b>ETTARI PIANTATI</b>	2 Ha
<b>ETA' DELLE VIGNE</b>	2005
<b>TERRENO</b>	Sabbia (80%), Argilla (15%), Limo (5%) e Ciottoli
<b>ALTITUDINE</b>	40-60 metri
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud-Sudest
<b>DENSITA'</b>	9.615 viti/ettaro
<b>ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>VENDEMMIA</b>	L'annata 2021 sarà ricordata per la gelata che ha colpito la Maremma Toscana l'8 aprile, causando grossi danni alle varietà più precoci. I mesi di aprile e maggio sono stati caratterizzati da temperature più basse della media e bassa piovosità. L'estate è stata molto calda e particolarmente povera di precipitazioni. Le vendemmia è iniziata leggermente in anticipo rispetto alla norma.
<b>DATA VENDEMMIA</b>	30 Agosto 2021
<b>VINIFICAZIONE</b>	in acciaio inox con mantenimento sulle fecce per 6 mesi
<b>AFFINAMENTO</b>	3 mesi in bottiglia
<b>CONFEZIONE</b>	12/750ml
<b>ALCOHOL/AC. TOT.</b>	14% / 5.3 g/L
<b>NOTE DI DEGUSTAZIONE</b>	Il Vermentino ha un colore giallo paglierino. Al naso è floreale, con note di ananas e mela. E' un vino elegante e fresco di buona struttura e con un retrogusto di frutta gialla molto persistente.



**UVE BIOLOGICHE - ORGANIC GRAPES**

# CASTELPRILE

MAREMMA  TOSCANA