

CASTELPRILE

MAREMMA  TOSCANA

Prelius Vermentino 2023 Doc Maremma Toscana



COMPOSIZIONE	100% Vermentino
VIGNE	Prile
ETTARI PIANTATI	2 Ha
ETA' DELLE VIGNE	2005
TERRENO	Sabbia (80%), Argilla (15%), Limo (5%) e Ciottoli
ALTITUDINE	40-60 metri
ESPOSIZIONE	Sud-Sudest
DENSITA'	9.615 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	Fine agosto primi di settembre
VINIFICAZIONE	in acciaio inox con mantenimento sulle fecce per 6 mesi
AFFINAMENTO	3 mesi in bottiglia
CONFEZIONE	12/750ml
ALCOHOL/AC. TOT.	13,5% / 6,2 g/L
NOTE DI DEGUSTAZIONE	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