

CASTELPRILE

MAREMMA  TOSCANA

Prelius Vermentino 2021 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	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.
DATA VENDEMMIA	30 Agosto 2021
VINIFICAZIONE	in acciaio inox con mantenimento sulle fecce per 6 mesi
AFFINAMENTO	3 mesi in bottiglia
CONFEZIONE	12/750ml
ALCOHOL/AC. TOT.	14% / 5.3 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