



VIVO
Vino Biologico



IL VINO	
Denominazione	IGT COSTA TOSCANA VERMENTINO FRIZZANTE BIOLOGICO COL FONDO
Vendemmia	2020
Principali vitigni	Vermentino
NOTE DI DEGUSTAZIONE	
Colore	Giallo con riflessi verdi
Profumo	Al naso ricorda la mela tagliata, con note floreali di agrumi, crosta di pane
Gusto	Perlage cremoso, persistente, acidità determinante, fresco e beverino, non stanca mai.
Temperatura di Servizio	8 °C
TERRITORIO DI PRODUZIONE	
Zona di produzione	Alta Maremma - Montescudaio
Vigneti di provenienza	Campordigno
Anno d'impianto dei vigneti	2007
Esposizione	Est/ovest
Altitudine s.l.m.	90 m. s.l.m.
Natura terreno	Medio impasto
Densità di piantagione	6000 ceppi/ha
Produzione (kg./pianta)	1 kg/pianta
Data vendemmia	Fine agosto
ANDAMENTO DELLA VENDEMMIA	
	Manuale in cassette
APPASSIMENTO, VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	
Contenitori di fermentazione	Acciaio inox
Temperatura di fermentazione	15 °C
Lieviti	Ceppi selezionati
Durata fermentazione	10 giorni.
Fermentazione malolattica	No
2° Fermentazione	In bottiglia
Sboccatura	No. Presenza lieviti sul fondo
Durata dell'affinamento	6 mesi in bottiglia
Filtrazione	Non filtrato
Numero di bottiglie prodotte	500
ABBINAMENTI	
Poliedrico: pesce crudo, grigliata di salsicce, zuppa di miso oppure a tutto pasto	