

TUA RITA

PERLATO DEL BOSCO VERMENTINO

Toscana Vermentino Indicazione Geografica Tipica

Rappresenta l'interpretazione di Tua Rita del vitigno a bacca bianca per eccellenza nella costa toscana: il Vermentino. Il Perlato del Bosco bianco è il vino dell'azienda che rappresenta il connubio tra Colline Metallifere e Mar Tirreno.

Area di produzione: Alta Maremma, zona delle Colline Metallifere

Denominazione: IGT Toscana Vermentino

Prima annata prodotta: 1992

Cépages: 100% Vermentino

Densità di impianto: 4.000 ceppi/ha

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia del terreno: argilloso con medio-alta presenza di scheletro, ricco di minerali e di marmo rosa, roccia basica presente nei nostri suoli

Conduzione agronomica dei vigneti: lotta integrata

Raccolta: a mano in cassette da 15Kg

Vendemmia: 1°-2° settimana di settembre

Vinificazione: una notte in cella frigo, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a bassa temperatura

Affinamento: in acciaio

Produzione media: 23.000 bottiglie

Temperatura di servizio: 10-12°C

Profilo: colore giallo paglierino brillante. Al naso si sentono i profumi della macchia mediterranea dove spicca l'origano al quale fanno da sfondo le note agrumate. Al palato è fresco, con una piacevole sapidità e mineralità ed una sorprendente persistenza aromatica

Abbinamenti: antipasti di terra e di mare, primi vegetariani, frutti di mare, pesce bianco, affettati e formaggi freschi, carni bianche, pesce crudo