



L'ALTRO Vermentino Toscana IGT

Questo vino è prodotto con una prevalenza di Vermentino, uva coltivata da tempo lungo tutta la costa toscana, unito all'Ansonica, uva autoctona del nostro territorio, dalle particolari caratteristiche.

L'Altro unisce gli aromi fruttati e freschi tipici del Vermentino con la struttura e la morbidezza dell'Ansonica, creando un vino di particolare equilibrio e delicata complessità

Vitigni: Vermentino 85% min, Ansonica

Vendemmia: selezione manuale, in piccole cassette

Vinificazione: il Vermentino viene vinificato in acciaio, a temperatura controllata, dopo una macerazione prefermentativa a freddo sulle bucce di circa 18 ore; la parte di Ansonica, dopo la stessa macerazione, viene fermentata in barrique

Maturazione: in acciaio per il Vermentino e in barrique per l'Ansonica, sulle fecce nobili fino a tarda primavera, con un affinamento poi in bottiglia per circa due mesi

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, presenta una buona struttura, sfumature morbide e rotonde, pur mantenendo gli aromi e i profumi fruttati e freschi del Vermentino

Temperatura di servizio: 8°-10°C

Gastronomia: ottimo come aperitivo, si accompagna a pesci delicati, formaggi freschi, primi piatti leggeri. Si adatta bene anche a cibi leggermente affumicati



IL CERCHIO
Azienda Agricola Biologica

Capalbio
www.ilcerchiobio.it