



FATTORIA DI S. QUINTINO

Uve 100% VERMENTINO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

CRIMACERAZIONE PELLICOLARE A T° 0°.

FERMENTAZIONE ALCOLICA A TEMPERATURA COMPRESA TRA 0°C-20°C IN VASCHE DI ACCIAIO INOX; FERMENTAZIONE MALO LATTICA IN ACCIAIO INOX.

1 MESE IN TONNEAUX DI ROVERE + 3 MESI IN BOTTIGLIA.

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: GIALLO PAGLIERINO

SAPORE: CORPOSO AROMATICO DI GRANDE FRESCGHEZZA

NOTE OLFATTIVE: SENTORI AGRUMATI E NOTE MINERALI AMMANDORLATE

GRADO ALCOLICO 12,5 - 13,5 %VOL.

ABBINAMENTI IDEALE CON PIATTI A BASE DI PESCE, CARNI BIANCHE. OTTIMO ANCHE COME APERITIVO

FORMATO 75 CL.



VERMENTINO

WWW.FATTORIASANQUINTINO.IT

FATTORIA DI SAN QUINTINO S.N.C. VIA DI SAN QUINTINO 3, 56027 SAN MINIATO (PI)



FATTORIA DI S. QUINTINO



GRAPES 100% VERMENTINO

VINIFICATION, MATURATION AND AGEING

BRIEF COLD MACERATION ON SKIN AT 0°C, ALCOHOLIC FERMENTATION AT 0° - 20°C IN STAINLESS STEEL TANKS. MALOLACTIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS.

1 MONTH IN OAK TONNEAUX AND 3 MONTHS IN BOTTLES

TASTING NOTES

COLOUR: STRAW YELLOW

TASTE: UTTERLY AROMATIC AND STRONGLY FRESH

NOSE: MINERAL-CITRUS-ZESTY AND SLIGHTLY ALMONDY

ALCOHOL 12,5 - 13,5 %VOL.

MATCHING FOOD IDEAL AS APERITIF, WITH STARTERS AND GRILLED FISH

TYPE OF BOTTLES 75 CL.



VERMENTINO

WWW.FATTORIASANQUINTINO.IT

FATTORIA DI SAN QUINTINO S.N.C. VIA DI SAN QUINTINO 3, 56027 SAN MINIATO (PI)