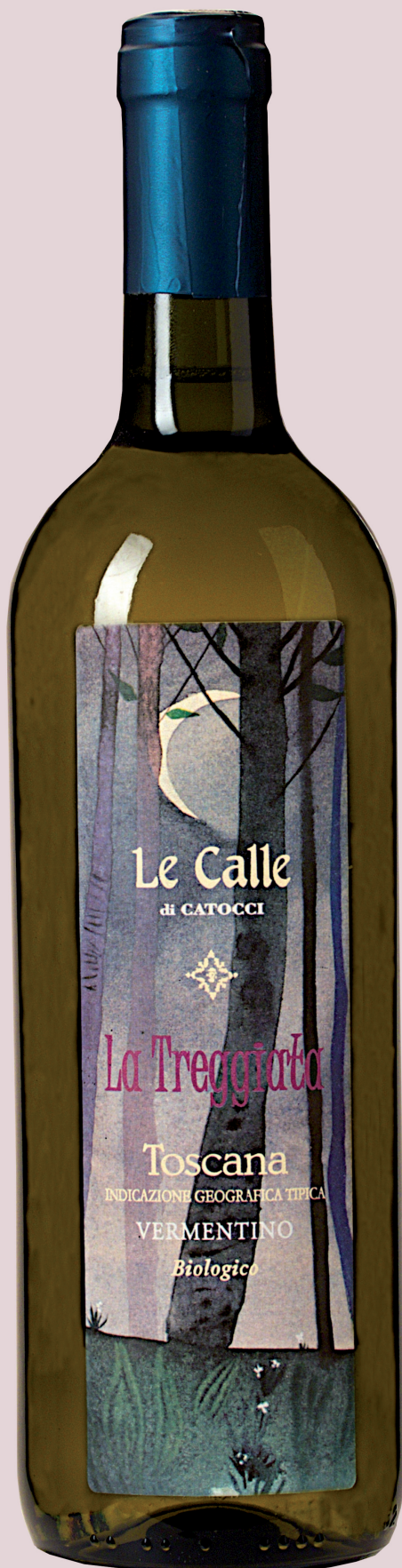


# LA TREGGIATA

Vermentino Toscana I.G.T



Vino Biologico

Organismo di Controllo:

**QCcertificazioni srl**

DATI TECNICI DEL VINO

Percentuale uvaggio:

**Vermentino 100%**

Ubicazione dei vigneti:

**Poggi del Sasso**

**altitudine di 330 metri s.l.m. esposizione sud-ovest**

Estensione dell'azienda:

**80 ha di cui a a vermentino: 1,2 ha**

Composizione del terreno:

**Medio impasto**

Densità viti ad ettaro:

**4700 ceppi a ettaro**

Forma di allevamento:

**Guyot semplice**

Vendemmia:

**Manuale a cassette nel mese di Settembre**

Vinificazione:

**Pigiodirasatura e fermentazione sulle bucce per 12 giorni**

Enologo:

**Angelo Bertacchini**

Imbottigliamento:

**Nel mese di Marzo**

Affinamento in bottiglia:

**minimo 3 mesi**

DATI ANALITICI

Grado alcolico: **12,5° vol** Acidità totale: **5,70 g/l acido tartarico**

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA DEL VINO

Colore:

**Giallo dorato brillante, limpido**

Profumo:

**Elegante, ampio e persistente, con spiccati sentori di tisana e camomilla, erbe aromatiche, pesche gialle e fiori**

Sapore:

**Secco ed asciutto, di buona sapidità, con piacevole retrogusto di mandorla. Buona la struttura, al retrogusto ritornano le sensazioni aromatiche**

Come servirlo:

**Per esaltarne le caratteristiche si consiglia di servirlo ad una temperatura di 12-14°**

Abbinamenti gastronomici:

**Si accompagna perfettamente a tutti i piatti di pesce ma anche carni bianche e formaggi a media stagionatura**

Azienda Agricola Biologica  
**Le Calle** di Riccardo Catocci

Loc. La Cava - 58044 Poggi del Sasso  
Cinigiano (Grosseto) Italia  
Tel. +39 0564 990432 - Tel. e fax +39 0564 990472  
Riccardo +39 348 9307565

[www.lecalle.it](http://www.lecalle.it)  
[info@lecalle.it](mailto:info@lecalle.it)

