

# FIORE DEL BORGO - VERMENTINO 2016



Temperatura di servizio:  
8-10° C

## DATI COMMERCIALI

**Denominazione:** Bianco IGT Toscano “Borgo del Fiore”.

**Colore:** Giallo paglierino.

**Profumo:** Note olfattive agrumate con profumo di fiori di campo e nota di pesca gialla.

**Sapore:** Al gusto si presenta morbido e persistente con sapore pieno, rotondo e fresco.

## DATI AGRONOMICI

**Vitigni utilizzati:** 100% Vermentino di Toscana.

**Zona ubicazione vigneti:** colline Pisane, zona Peccioli.

**Altitudine:** 150/180 metri sul livello del mare.

**Tipo di suolo:** tessitura sabbiosa - limosa - argillosa.

**Orientamento ed esposizione delle viti:** sud-sud ovest.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Ceppi/ha:** 5.100.

**Resa uva q.li/ha:** 75 q.li/ha.

**Epoca vendemmia:** fine settembre.

## DATI ENOLOGICI

**Vinificazione in bianco:** Le uve raccolte nelle ore più fresche della giornata vengono pressate in maniera soffice. Nella cisterna, viene preparato un letto di ghiaccio secco che abbassa istantaneamente la temperatura del mosto. La temperatura viene poi controllata e aumentata costantemente fino alla fine della fermentazione che dura circa 30 giorni.

**Affinamento:** Serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

## DATI ANALITICI

**Resa di uva in vino %:** 65 %

**Acidità totale (gr/lit):** 6,0

**Ph:** 3,2

**Zuccheri residui (gr/lit):** 4,0

**Alcol svolto:** 12,5 % vol.

## ABBINAMENTI:

Indicato per aperitivo, eccelso se abbinato ad antipasti di mare, piatti di pesce e carni bianche.