

FIORE DEL BORGO - VERMENTINO

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Bianco IGT Costa Toscana "Fiore del Borgo".

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: 70 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%

Estratto secco (gr/lit): 27,5

Acidità totale (gr/lit): 5,8

Ph: 3,23

Zuccheri residui (gr/lit): 4,3

Alcol svolto: 13 % vol.

ABBINAMENTI:

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

COMMERCIAL DATA

Appellation: Bianco IGT Costa Toscana "Fiore del Borgo".

Colour: straw yellow.

Bouquet: Olfactory notes with citrus scent of wildflowers and notes of yellow peach.

Taste: The taste is soft and persistent with full flavor, round and fresh.

CULTIVATION DATA

Grape variety: 100% Tuscan Vermentino.

Vineyard location: Pisan hills, Peccioli area.

Altitude: 150/180 metres above sea level.

Soil: sandy-silt-clay texture.

Vine orientation and exposure: south-south west.

Trellis system: spurred cordon.

Plant density: 5.100.

Grape yield: 7 tons per hectare.

Harvest: end of September.

ENOLOGICAL DATA

White wine vinification: The grapes picked in the cooler hours of the day are pressed softly. The tanks are prepared with a bed of dry ice that instantly lower the temperature of the wort. The temperature is then controlled and increased steadily until the end of fermentation which takes about 30 days.

Ageing: Steel tanks at controlled temperatures.

ANALYTICAL DATA

Yield of grapes into wine: 65%

Dry extract (gr/lit): 27,5

Total acidity (gr/lit): 5,8

Ph: 3,23

Residual sugar (gr/lit): 4,3

Alcohol content: 13 % vol.

SERVING SUGGESTIONS:

Suitable for aperitif, excelled when paired with seafood appetizers, fish and white meat.



Temperatura di servizio:
Serving temperature:
8-10° C