

GEOGRAFICO



Campo Vernino Vermentino Toscana I.G.T.

Tipologia vino/ <i>Wine typology</i>	Vino bianco fermo secco/ <i>Dry white still wine</i>
Denominazione/ <i>Appellation</i>	Maremma Toscana I.G.T.
Prima Raccolta/ <i>First Vintage</i>	2007
Produzione/ <i>Production</i>	30.000 bottiglie/ <i>bottles</i>
Uve/ <i>Blend</i>	Vermentino 100%
Area di produzione/ <i>Production area</i>	Maremma Toscana
Tessitura Suolo <i>Soil Texture</i>	Pliocene sabbioso argilloso <i>Pliocene sandy clay</i>
Sistema Allevamento <i>Rearing System</i>	Cordone speronato <i>Spur-pruned cordon</i>

Stabilizzazione <i>Stabilizing Process</i>	Bassa temperatura (-4°C), segue filtrazione <i>Low temperature (-4°C), filtering</i>
---	---

Enologo/ *Oenologist* Lorenzo Landi

Note degustative Prodotto da uve Vermentino in purezza coltivate nella Maremma Toscana, questo vino si presenta di color giallo tenue con riflessi verdognoli. Al naso è fragrante, fruttato di frutta esotica e floreale con sentori tipici della vegetazione mediterranea. Piacevole in bocca dove se ne apprezza la freschezza e la sapidità

Tasting notes *Produced exclusively with Vermentino grapes grown in our farm Le Preselle di Sansano. Careful fruit selection and attentive winemaking produce this fragrant, refreshing wine, with aromas of dried wild flowers that recall the Mediterranean forest.*

Confezione/ <i>Packaging</i>	Cartone da 6 bottiglie/ <i>6 bottles case</i>
Ean bottiglia/ <i>bottle</i>	8000757001765
Ean cartone/ <i>case</i>	8000757001772
Cartoni per strato di pallet/ <i>Cases per layer</i>	25
Cartoni per pallet/ <i>Cases per pallet</i>	125