



CECCHI

La Mora Vermentino

Denominazione: Vermentino Maremma Toscana D.O.C

Zona di produzione: Maremma Toscana

Vendemmia annata 2017

Numero di bottiglie: 200.000

Uvaggio: Vermentino, Altre Varietà Complementari

Altitudine media dei vigneti: 150 Metri s.l.m.

Tipologia di terreno: Arenarie ricche di roccia in decomposizione

Resa per ettaro: 80 q

Densità di impianto: 5500

Sistema di potatura: Guyot

Vinificazione: In bianco con macerazione prefermentativa a freddo

Temperatura di Fermentazione: 15 °C

Durata di Fermentazione: 15 giorni

Affinamento: Minimo 2 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 10° -12 °C

Gradazione alcolica: 13 % vol

Note organolettiche:

E' prodotto con uve Vermentino coltivate da Cecchi lungo la costa calda e assolata della Toscana. Nel complesso un vino di piacevole impatto, che trae la sua caratteristica dall'espressione varietale. La Mora Vermentino si esprime con inconfondibili sentori di succulenta frutta estiva, dalla polpa matura e dallo stile fresco e fragrante.

Abbinamenti: Ottimo con piatti a base di pesce anche elaborati, o anche come aperitivo.



Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena – Italy
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150
email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net