

MAREMMALTA

AZIENDA AGRICOLA
IN CONVERSIONE BIOLOGICA



LESTRA

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
VERMENTINO

Nome proveniente da Lestra, luogo dove i cinghiali si rifugiano nel bosco per dormire.

Vino di un bel giallo verdolino con riflessi paglierini, intenso, gradevole e aromatico. Dal gusto non aggressivo è fruttato - floreale, con note di fiori bianchi, asciutto con buona acidità.

Vitigno: Vermentino

Vigneto: Località Casteani

Anno d'impianto: 1990

Esposizione: Sud Ovest

Terreno: Sabbioso, povero d'argilla

Forma di allevamento: Guyot

Densità: 5500 ceppi ettaro

Raccolta:

Manuale in cassette con cernita delle uve

Vinificazione:

La vendemmia alla fine di Agosto, inizio Settembre con uve perfettamente mature ed accuratamente selezionate. L'uva intera viene mantenuta in pressa poche ore alla temperatura di 12-15 gradi, poi si procede con una pressatura soffice seguita da decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata intorno ai 16-18 gradi in recipienti d'acciaio. Il vino rimane a contatto delle fecce fini prima di essere filtrato e preparato per l'imbottigliamento che avviene alla fine di Marzo.