

IGT Toscana Vermentino

“INES”



Vitigno: 100% Vermentino

Zona di produzione: Poggi del Sasso
Cinigiano (GR)

Altitudine: 390 m s.l.m.

Suolo: Sabbioso con presenza di pietre e minerali

Età dei vigneti: 35 anni

Vendemmia: Manuale, ultima settimana di agosto

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni, macerazione di circa 15 giorni in tini di acciaio.

Affinamento: 12 mesi in bottiglia.

Profumo: Sentori di macchia mediterranea, rosmarino, salvia e ginestra.

Colore: Un bel giallo paglierino carico, brillante.

Sapore: È sapido e strutturato. Ha una freschezza vibrante che pulisce il palato.

Temperatura di servizio: 12–13°C

Grape variety: 100% Vermentino,

Production area: Poggi del Sasso,
Cinigiano (Grosseto) – Tuscany

Altitude: 390 m a.s.l.

Soil: Sand with presence of stones and minerals

Vine age: 35 years

Harvest: Manual, last week of august

Vinification: Controlled temperature fermentation with native yeasts, maceration for about 15 days in stainless steel vats.

Aging: 12 months in bottle.

Color: A beautiful, deep, and brilliant straw yellow.

Nose: Hints of Mediterranean scrub, rosemary, sage, and broom.

Palate: It is savory and full-bodied, with a vibrant freshness that cleanses the palate.

Serving temperature: 12–13°C (54–55°F).