

FAMIGLIA
ZINGARELLI



VERMENTINO TENUTA CAMPOMACCIONE

Maremma Toscana DOC

Varietà delle Uve

Vermentino 100%

Tecnica di produzione

Prodotto con uve raccolte al momento ottimale di maturazione, provenienti dalla tenuta di Campomaccione, in Provincia di Grosseto, di proprietà della Famiglia Zingarelli dal 1998. Dopo una vinificazione a temperatura controllata ed una breve maturazione in vasche di acciaio, il vino viene imbottigliato per essere pronto nella primavera successiva alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino.

Profumo: floreale e delicatamente fruttato, con sentori prevalenti di acacia e ginestra e alcune note erbacee.

Sapore: fresco, sapido e morbido, con leggere note minerali nel retrogusto.

Consigli del produttore

Servire ad una temperatura di 8-10 °C come aperitivo o con preparazioni a base di pesce, carni bianche e verdure.

Grado Alcolico: 12,5 % vol.

