

FAMIGLIA
ZINGARELLI



VIGNA L'AJA BRUCIATA

Maremma Toscana Doc Vermentino

Massima espressione «in bianco» di Rocca delle Macie, è il risultato di un progetto di Andrea Zingarelli con l'obiettivo di spingere il Vermentino allevato in Maremma al limite delle sue potenzialità.

Varietà delle uve

Vermentino 100%

Tecnica di produzione

Prodotto con uve provenienti dalla tenuta Casa Maria, in Provincia di Grosseto, di proprietà della Famiglia Zingarelli dal 2003. La raccolta è manuale con selezione delle uve in vigneto, con aggiunta di ghiaccio secco in vigneto e con diraspatura e pressatura in assenza di ossigeno. Dopo una vinificazione a temperatura controllata di circa 10 giorni, segue una maturazione di almeno 9 mesi in cemento, con frequenti bâtonnage. Il vino viene poi imbottigliato e lasciato affinare per ulteriori 8 mesi, prima di essere messo in commercio.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino, tendente al verdastro.

Profumo: aromi varietali molto fini, nel complesso floreale e fruttato.

Sapore: sapido, rotondo ed elegante, aromaticamente fresco e molto armonioso con una ritmata longevità.

Consigli del produttore

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

Grad. Alcolica: 13,50% vol.

