SATOR Soc. Agr.
Sede legale: Via I° Maggio, n. 35
56021 Cascina (PI)
Sede azienda agricola: Via Macchia al Pino
56040 Pomaia (PI)

SATOR

IGT *Toscana* VERMENTINO

UVAGGIO.
Vermentino 100%.

VINIFICAZIONE.
Raccolta manuale con selezione delle uve. Criomacerazione per circa 3-6 ore. Fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16°C. Successivo affinamento sulle fecce fini per almeno 4 mesi.

AFFINAMENTO.
In bottiglia per almeno 2 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE.
Colore giallo paglierino, profumi tipici di salvia, fiori di acacia e frutti tropicali. In bocca sensazioni di freschezza e sapidità. Ottima persistenza gustativa.

ABBINAMENTI.
Ottimo come aperitivo.
Compagno per piatti importanti di pesce, crostacei e formaggi a pasta molle.

C.F. e P. IVA 01883480509
tel./fax +39 050 740529 – cell. +39 347 8609310
email: info@satorwines.com - www.satorwines.com