

# Principino

VERMENTINO



<!--

**ORIGINE:** TOSCANA IGT

**VENDEMMIA:** 2020

**VARIETA':** 100% VERMENTINO

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Le uve raccolte sono state diraspate e successivamente pressate. Il mosto è stato raffreddato ad una temperatura di (3 ° centigradi) per favorire una naturale decantazione delle impurità. Dopo 48 ore è passato in vasche di acciaio inox dove ha fermentato a temperature mantenute ad un livello massimo di 18 ° centigradi. Il vino è rimasto per sei mesi in vasche di acciaio inox prima di essere imbottigliato. Successivamente il Principino è rimasto in bottiglia altri 3 mesi prima di essere immesso sul mercato.

**ALCOHOL:** 13,5 % VOL

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Con questo vino vogliamo esprimere la tipicità dei vini bianchi della nostra zona di produzione. Profumi freschi e delicati, acidità e una struttura equilibrata con una leggera nota aromatica sono ciò che contraddistingue questo particolare vino. . I sapori sono equilibrati, di buona lunghezza e con finale e retrogusto sapidi. Ideale vino da aperitivo o ottimo accompagnamento a carni bianche e pesce.