



MURENE

2018



**VERMENTINO
MAREMMA TOSCANA
D.O.C.**

VIGNE *a* PORRONA

MURENE

VERMENTINO MAREMMA TOSCANA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

LA TERRA

Zona di Produzione: Maremma toscana zona nord

L'UVA

Vitigni: Vermentino in purezza

Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 8,0 t. di uva

Resa uva: circa 70%

IN CANTINA

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata a 17°C. Permanenza "sur lie" (sulle fecce) per 30 gg

Maturazione: 4 mesi in acciaio

Affinamento: 1 mese in bottiglia

IL VINO

Degustazione: Murene è il Vermentino della nuova tradizione vitivinicola maremmana. Grande fragranza con floreali di fiori bianchi e gialli, si presenta con aspetto giallo paglierino e riflessi verdognoli. Descrittori di frutti tropicali, precedono una bocca di grande freschezza armonizzata da un buon corpo reso leggero da un patrimonio acidico originale del suo territorio.

Prima vendemmia: 2018

Shelf life: fino a 2 anni



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E