



VAL DI TORO

Auramaris

DOC MAREMMA
TOSCANA

SCHEDA TECNICA

Auramaris

DOC MAREMMA TOSCANA



PRODUTTORE	Val di Toro
PROVENIENZA	Toscana
DENOMINAZIONE	DOC Maremma Toscana
BOTTIGLIE PRODOTTE	15000
UVAGGIO	85% Vermentino e 15% Grechetto
CATEGORIA	Vino Bianco
TIPOLOGIA	Fermo secco
COLORE	Giallo brillante con riflessi dorati
SAPORE	Frutta gialla tropicale, agrumi
SERVIRE A	11°
ALCOL	13% VOL
FORMATO	0,75 l
AFFINAMENTO	3 mesi sulle fecce fini e 6 mesi in acciaio
DECANTAZIONE	Da bere subito
ABBINAMENTI	Spaghetti con cernia in bianco
INFORMAZIONI GENERALI	Contiene solfiti

Note _____ /100

Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano, selezionata su un tavolo di cernia vibrante e raffreddata immediatamente con ghiaccio secco, portandola alla temperatura di circa 6°C. Viene poi messa in pressa dove rimane 12 ore in fase di criomacerazione pellicolare. Il mosto ottenuto resta 48 ore in decantazione alla temperatura di 4°C, viene poi travasato, eliminata la feccia e messo in condizione di fermentare a temperatura controllata di circa 17°C. Dopo la fase fermentativa il vino viene conservato per 3 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio alla temperatura di circa 10°. Seguono le operazioni di stabilizzazione proteica e tartarica e l'imbottigliamento, effettuato circa 6 mesi dopo la vendemmia per esaltarne ancor più la concentrazione aromatica e l'inconfondibile carattere.

Note di degustazione

All'occhio si presenta con un colore giallo brillante con riflessi leggermente dorati. Al naso sprigiona profumi fruttati con note di agrumi, frutti esotici, mela e pera. Leggermente erbaceo, con un intenso carattere minerale tendente al salmastro, in cui si ritrova la componente del Grechetto. Al palato conferma il suo fascino. L'armonia tra la freschezza e la componente acida, perfettamente bilanciate dalla pienezza e dalla rotondità del sapore, è completata dalla tipica mineralità dei terreni in cui affondano le radici delle vigne dell'Auramaris. Ottimo in abbinamento con frutti di mare e pesce.