



DIACCIO DOC MAREMMA TOSCANA

Zona di produzione: Località Cavallini, Manciano (Gr)

Uvaggio: Vermentino raccolto a mano in cassette, nelle ore più fresche del mattino, nella Vigna di Lorenzo sul "Poggione" nella Tenuta Cavallini

Terreno: argilloso, ricco di scheletro rappresentato da minuti sassi rossi

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 5000 viti per ettaro

Resa in uva: 2 kg per vite

Vendemmia: seconda decade di Settembre

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 13,00 % vol

Acidità totale: 6,5 gr/lit

Ph: 3,30

Zuccheri residui: 1,20 gr/lit

Vinificazione: Macerazione prefermentativa, fermentazione con lieviti autoctoni in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: sur lie in tini di acciaio per sei mesi

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: in prima evidenza note di agrumi che lasciano spazio successivamente ai fiori di campo freschi

Sapore: fresco, dinamico, ritornano le note di agrume, minerale.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, frutti di mare, piatti a base di pesce e carni bianche

Temperatura di servizio: 10°