



Vermentino Doc Montecucco



100% Vermentino, il vino Doc Montecucco Peteglia Vermentino viene prodotto da vigneti di circa 20 anni di età. Vendemmia tardiva, macerazione prefermentativa, fermentazione a bassa temperatura ed operazioni di bâtonnage, sono le lavorazioni di cantina che lo contraddistinguono.

Risulta essere un vino estremamente fruttato, dalla grande mineralità e sapidità, che ben rispecchia la vulcanici dei suoli da cui nasce.

Vinificazione

L'uva (100% Vermentino), selezionata e vendemmiata manualmente all'inizio della terza decade di settembre, si presenta con uno spessore della buccia consistente e con una colorazione tendente al dorato. Ad una macerazione prefermentativa delle uve per circa 12 ore a basse temperature ne segue una pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox termocondizionati e si protrae per circa 21 giorni con temperature controllate dai 12°C fino ad un massimo di 15°C nelle fasi finali, per preservare al meglio la freschezza degli aromi fermentativi.

Invecchiamento

Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene sottoposto alle naturali temperature invernali per evitare l'inizio della fermentazione malolattica. Segue un periodo di affinamento sulle fecce fini per circa 5 mesi con operazioni di bâtonnage settimanali.

Il vino affina per circa 2 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, risulta avere profumi freschissimi con note dolci, floreali, agrumate, di frutta tropicale e di mandorla, con un inteso carattere minerale. Al gusto è molto sapido, rotondo, con una bella acidità e una marcata struttura minerale che ne aumenta la sua sapidità e persistenza degustativa.

Il vino Peteglia Vermentino se correttamente conservato, ha una buona capacità di invecchiamento in bottiglia, incrementando di conseguenza così la sua grande potenzialità di mineralità che si svilupperà ulteriormente grazie all'affinamento in vetro.

Si abbina bene con piatti a base di pesce, ma risulta essere ideale se utilizzato come introduzione ai pasti accompagnato da salumi e formaggi.

Si consiglia una temperatura di servizio di 10°C in calici di media ampiezza

Denominazione: *DOC Montecucco Vermentino*

Vitigni: *Vermentino 100%*

Tipologia del terreno: *origine arenaria*

Altitudine media: *300-330 m s.l.m.*

Sistema d'allevamento: *Guyot*

Densità d'impianto: *4.500 piante/HA*

Resa di uva per ettaro: *100 q.li/HA*

Periodo di vendemmia: *Terza decade di Settembre*

Contenuto alcolico: *13,0-13,5 % vol.*

Acidità Totale: *5,50-6,00 g/L*

pH: *3,20-3,30*

Residuo zuccherino: *1,00-2,00 g/L*

"... con queste bottiglie vogliamo raccontarvi la nostra storia, farvi avvolgere da quei profumi che si possono percepire nei nostri vigneti durante i tramonti estivi..."

Peteglia s.s.a - Podere Peteglia

58033 Montenero d'Orcia Castel del Piano (GR) - Italia

info@peteglia.com - [f](#) [i](#) [s](#) Peteglia

Cell. (+39) 349 83 35 438 [globe](#) - P.IVA e C.F. 01515880530

www.peteglia.com

