



## TEIA 2021 VERMENTINO DI TOSCANA

Caratterizzato da un luminoso giallo paglierino, al naso propone spunti floreali di camomilla, scorza di agrumi e pesca gialla matura, insieme a lievi cenni di rosmarino e macchia mediterranea.

In bocca esprime una vivace freschezza unita ad un finale punteggiato da leggiadra mineralità.

Ottimo sia come aperitivo sia insieme a piatti a base di pesce, insalate e ricette vegetariane.

### Composizione

Vermentino **100%**

### Vinificazione e affinamento

Fermentazione per 15 giorni circa in vasche di cemento ad una temperatura controllata di 16°C.

Affinamento 6 mesi in vasche di cemento.

Sosta finale di 3 mesi in bottiglia prima dell'immissione nel mercato.



### Terroir

Prima annata: **2011**

Altitudine: **30-50 metri s.l.m.**

Esposizione: **sud-ovest**

Vigneti: **uve selezionate su una superficie vitata di 3h.**

Terreno: **prevalenza di argilla di medio impasto, con componenti di sabbia e limo.**

Sistema allevamento: **cordone speronato**

