



Tamburini

Bianco Toscano IGT "Vermentino"



Descrizione

Vino Bianco Vermentino IGT "Isola Verde" - ; la raccolta viene effettuata i primi di Settembre.

Uvaggio: Vermentino.

Il processo di vinificazione: le uve vengono selezionate, diraspate e immerse in vasca di acciaio inox. Non appena il mosto raggiunge la colorazione desiderata, si procede alla sua separazione dalle bucce.

Passate le fasi necessarie si ottiene un Vino Bianco Vermentino "Isola Verde", colore giallo paglierino chiaro, con profumi di mela e frutti tropicali, minerale con un perfetto equilibrio fra struttura e acidità.

Description

White wine "Vermentino", area of origin: hills of central Etruria; grapes: Vermentino.

The harvest is done in September.

Wine making: the grapes are selected, cleaned and placed in stainless steel tanks.

As soon as the must reaches the desired color, it proceed to its separation from the skins.

After the necessary process, it gets White Wine "Isola Verde", straw yellow color with aromas of apple and tropical fruits, mineral with a perfect balance between structure and acidity.

Nasce da un vigneto che per la sua particolare locazione gode nelle fasi di maturazione di forti escursioni termiche che gli donano un intenso bagaglio aromatico, spaziando dal floreale fino sentori di erbe aromatiche con richiami di agrumi. Di ottima equilibrata freschezza, adatto per antipasti, piatti leggeri e formaggi.

It comes from a vineyard for its particular position enjoys in the ripening stages of extremetemperature changes that give an intense aromaticcomplexity, ranging from floral scent to hints of aromatic herbs with hints of citrus. Excellent balanced freshness, suitable for appetizers, light dishes and cheeses.

TENUTA ISOLA VERDE

Via Prov. Cerretese, n°67

CERRETO GUIDI (FI) Italy

info@tenutaisolaverde.it

tel. +39 0571-55288 Fax 0571-559470



Tamburini

TENUTA ISOLA VERDE
Via Prov. Cerretese, n°67
CERRETO GUIDI (FI) Italy
info@tenutaisolaverde.it
tel. +39 0571-55288 Fax 0571-559470