



D.O.C. Maremma Toscana Valdemar

Classificazione: vino bianco a Denominazione di Origine Controllata Maremma Toscana

Numero di bottiglie prodotte: 6.000

Zona di produzione: Alta Maremma Toscana/Colline Metallifere

Uvaggio: Vermentino

Densità di impianto: 3.500 ceppi ad ettaro

Vendemmia: manuale in cassette con ulteriore selezione in cantina

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura soffice, il mosto viene fatto decantare a bassa temperatura e fermentato in vasche di acciaio.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13 % Vol

Note di degustazione: Giallo paglierino con accenni di riflessi verdognoli. Profumi di melone bianco maturo e pesca bianca, seguono sensazioni dolci, una componente minerale via via compare nel vino. Il palato è fine, non troppo voluminoso ma pieno e morbido. Una bella acidità ne esalta la freschezza.

Classification: white wine Indicazione Geografica Tipica Maremma Toscana

Number of bottles produced: 6,000

Production Area: Alta Maremma Toscana/Colline Metallifere

Grape Varieties: Vermentino

Planting Density: 3,500 vines/hectare

Harvest: manual with further selection in the cellar

Vinification: The grapes are destemmed and softly pressed, the must is clarified at low temperature and ferments in stainless steel vats.

Ageing: 3 months in bottle

Alcohol content: 13 % by Vol

Tasting notes: Straw yellow with hints of green reflections. Aromas of ripe white melon and white peach, followed by sweet sensations, a mineral component gradually appears. The taste is fine, not too structured, full bodied and soft. Good acidity exalts its freshness.

分级：法定产区玛莱玛-托斯卡纳白葡萄酒

产量：6000

生产地区：上玛莱玛-托斯卡纳 / 梅塔利费雷山

品种：维蒙蒂诺

种植密度：3500株/公顷

采收方式：葡萄园手工采摘，酒窖进一步筛选

酿造工艺：去梗破皮后，低温下在不锈钢桶中发酵，澄清

陈酿：瓶陈3个月

酒精度：13度

品鉴点评：酒体呈稻草黄带轻微绿色反光，散发成熟的白瓜、白桃的香味，伴随着甜味和逐渐显现的矿物质的味道。口感极佳、细致、饱满柔顺、良好的酸度赋予酒体极致的清新。

Riconoscimenti / Prizes / 获奖:

Valutazioni "Vini d'Italia" Gambero Rosso 2019:

La Cura Valdemar 2017 "2 bicchieri"

