



## *I Vini Bianchi della Fattoria dei Barbi | Vermentino IGT Toscana Bianco*



**VERMENTINO IGT TOSCANA BIANCO.** Il Vermentino dei Barbi nasce dal profumato e aromatico Vermentino vinificato in purezza, un'uva antica e aromatica che si è sparsa per tutto il Mediterraneo. Nella Maremma Toscana, e soprattutto in terra di Scansano, ha trovato un'ambiente ideale per sviluppare tutta la sua piacevolezza e complessità in vini bianchi dotati di particolare struttura e *rotondità*. Così è nato il Vermentino dei Barbi, un gradevole compagno per i pranzi estivi.

**UVA:** Vermentino 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Scansano.

**VINIFICAZIONE:** le uve pigio-diraspate vengono pressate direttamente e il mosto riposto in vasca previo abbattimento di temperatura a 8°C. Seguono quindi le operazioni di cantina e la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16°C.

**ANALISI SENSORIALE:** colore giallo paglierino brillante. Al naso intense note floreali di glicine e biancospino, piacevoli fragranze agrumate e di frutti a buccia gialla, intrecciate a delicati toni minerali e vegetali. In bocca è secco e fresco, equilibrato da giusta morbidezza, con un finale sapido e persistente. **ABBINAMENTI:** piatti non eccessivamente elaborati e complessi come antipasti di mare, piatti a base di pesce al forno o lesso, polpo, crostacei, ravioli di magro, torte salate, verdure e carni bianche. Perfetto come aperitivo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C.

**CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO:** 2 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

**CONFEZIONI:** formato bordolese 0,75 Lt.