



DOGA^{DELLE} CLAVULE

VERMENTINO TOSCANA IGT

Il Vermentino è un vitigno dalla provenienza incerta, ma dopo numerose ricerche viene ritenuto una varietà della Malvasia Grossa dei Pirenei orientali diffusasi verso la fine dell'Ottocento in Francia. Da qui sarebbe approdato sulle coste maremmane dove si è acclimatato acquisendo caratteristiche varietali che in queste zone lo rendono un vitigno ben riconoscibile e sensibilmente diverso da quello coltivato in Liguria e Sardegna. Vino e vitigno della tradizione, il Vermentino cresce sulle dolci colline della Maremma toscana su terreni di origine sedimentaria e terreni sciolti neoautoctoni, originatisi da sedimenti marini di origine pliocenica, beneficiando sia delle brezze marine, che riducono al minimo anche la possibilità di malattie per la vite, che della luce riflessa dal Mar Tirreno. Il Vermentino Doga delle Clavule è un vino fresco, intenso e persistente con profumi floreali, delicato e giustamente sapido.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: fermentazione in bianco a temperatura controllata 16-18 °C per 15/16 giorni.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non viene effettuata.

AFFINAMENTO IN INOX: in vasche di acciaio inox.

ALCOOL IN VOLUME: 12,50% vol.

ACIDITÀ: 5 ‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 2 anni.

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 2006

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: fine, con sentori di fiori di campo e una nota di pesca gialla.

SAPORE: delicato, giustamente sapido e di buona struttura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni bianche, pesce arrosto, molluschi. Ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12 °C.



DOGA^{DELLE} CLAVULE

Magliano in Toscana

Tel. +39 0577 848390 +39 0577 847166 - Fax +39 0577 849377

info@dogadelleclavule.com - www.dogadelleclavule.com