



| | |
|--|--|
| Caratteristiche: | Vino dai sentori intensi e fragranti, con una piacevole freschezza al palato. Prodotto in purezza con Vermentino, uva tipica della Maremma. |
| Vitigno: | 100% Vermentino |
| Zona di produzione: | Magliano in Toscana |
| Produzione annua: | 25.000 |
| Temperatura di consumo: | 10C - 12C |
| Alcool: | 14% |
| Zuccheri residui: | 0,66 g |
| Acidità: | 4,84 g/l |
| pH: | |
| Conservazione: | 1 - 3 anni |
| Vegan: | Sì |
| Organismo di controllo & qualità: | IT-BIO-006, logo BIO CE, 100% bio, Agricoltura italiana, Naturland Fair |
| Vinificazione: | le uve raccolte a mano nelle ore più fresche della giornata, vengono pigiate e pressate. Il mosto fiore viene lasciato decantare e poi fermentare a bassa temperatura in acciaio inox a temperatura di 16 °C. Maturazione di 6 mesi in vasche d'acciaio sulle proprie fecce fini e affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi. |
| Note organolettiche: | giallo paglierino. Note di agrumi, pesca e fiori gialli. Al gusto è pieno, armonioso, con un finale intenso, persistente e sapido. |
| Abbinamenti: | Si abbina ad aperitivi, piatti a base di verdure e di pesce, crostacei e carni bianche. |
| Contenuto: | 0,75 l |
| EAN dell'unità: | |



8018759002000



| | |
|--|---|
| Caratteristiche: | Un vino senza solfiti aggiunti frutto della nostra passione, che esprime la purezza della Maremma e l'audacia della nostra filosofia. Struttura forte e complessa dal finale persistente e speziato. |
| Vitigno: | Sangiovese, Alicante |
| Zona di produzione: | Magliano in Toscana |
| Produzione annua: | 15.000 |
| Temperatura di consumo: | 16C - 18C |
| Alcool: | 14% |
| Zuccheri residui: | 0,33 g |
| Acidità: | 5,11 g/l |
| pH: | 3,49 |
| Conservazione: | 3 - 4 anni |
| Vegan: | Sì |
| Organismo di controllo & qualità: | IT-BIO-006, logo BIO CE, 100% bio, Agricoltura italiana, Naturland Fair |
| Vinificazione: | dopo una accurata cernita, le uve vengono diraspate, pigiate e lasciate fermentare per circa dieci giorni in piccole vasche di acciaio a temperatura controllata. A fermentazione ultimata, il vino viene travasato e lasciato riposare fino a malolattica ultimata. Dopo un travaso, viene lasciato riposare in vasca fino all'imbottigliamento. Durante ogni fase della lavorazione il vino viene protetto dal contatto con l'aria e non vengono effettuate aggiunte di solfiti né di altri anti ossidanti. |
| Note organolettiche: | è un vino dove prevale l'aspetto fresco e fruttato delle uve, di buon corpo e di piacevole persistenza. Al naso si caratterizza da sentori di mora, ciliegia e frutta rossa. |
| Abbinamenti: | Si accompagna a piatti di pasta con sughi rossi e ragù, carni rosse, piatti speziati, uova. |

Contenuto:


0,75 l

EAN dell'unità:



8018759002390



| | |
|--|--|
| Caratteristiche: | Vino armonico ed elegante caratterizzato da note di frutti rossi e spezie. Struttura intensa ed avvolgente come la Maremma. |
| Vitigno: | 90% Sangiovese, 10% Merlot |
| Zona di produzione: | Magliano in Toscana |
| Produzione annua: | 40.000 |
| Temperatura di consumo: | 15C - 20C |
| Alcool: | 13,5% |
| Zuccheri residui: | 0,54 g |
| Acidità: | 5,32 g/l |
| pH: | |
| Conservazione: | 5 - 6 anni |
| Vegan: | Sì |
| Organismo di controllo & qualità: | IT-BIO-006, logo BIO CE, 100% bio, Agricoltura italiana, Naturland Fair |
| Vinificazione: | le uve provenienti dai nostri migliori vigneti iscritti nella docg Morellino, vengono lavorate in modo molto tradizionale: i grappoli vengono diraspati, pigiati e fermentati in vasche di acciaio per due settimane a temperatura controllata di 26°C. Maturazione di 3 mesi in vasche d'acciaio; dopo l'assemblaggio il vino continua il suo affinamento per altri 3 mesi in vasche d'acciaio e minimo un mese in bottiglia. |
| Note organolettiche: | Elegante e speziato con fresche note di bacche rosse. In bocca è morbido, persistente e fresco nel finale. |
| Abbinamenti: | Si abbina a piatti di pasta con sughi rossi e ragù, carni rosse, piatti speziati, uova. |
| Contenuto: | 0,75 l |
| EAN dell'unità: |  *8018759001737* |