



Rocca delle Macie



OCCHIO A VENTO

Vermentino Maremma Toscana IGT

Varietà delle Uve

Vermentino

Tecnica di produzione

Le uve ben mature coltivate e raccolte nei soleggiate vigneti della Maremma, vengono vinificate con l'utilizzo delle più avanzate tecniche di fermentazione. Il vino ottenuto viene imbottigliato e immesso sul mercato già dalla primavera successiva alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino.

Profumo: floreale e delicatamente fruttato con sentori prevalenti di acacia e ginestra.

Sapore: fresco, morbido, con leggero retrogusto amarognolo.

Consigli del produttore

Servire ad una temperatura di 8/10 °C come aperitivo o con preparazioni a base di pesce e verdure.

Grad. alcolica: 12% vol.



375 ml, 750 ml