

L'ALTRADONNA

VINI NATURALI DELLA VERSILIA
STRINATINO



Denominazione: IGT, Toscana

Vitigno: Vermentino

Metodo ancestrale

Una sponda generosa del nostro vigneto situato sulle colline della Versilia storica ci dona un Vermentino vicino alla purezza, con profumi intensi e decisi. Per apprezzare al massimo le sue tipiche note aromatiche e fruttate abbiamo deciso la scelta di farne un vino abboccato.

Vinificazione: fermentazione spontanea senza lievito di fermentazione, metodo ancestrale sulle bucce, affinamento in acciaio. La fermentazione viene arrestata per poi farla ripartire naturalmente in bottiglia. Solfiti vicini allo zero, prodotto in circa 5000 bottiglie.

I vigneti hanno un'esposizione sud ovest, tutte le lavorazioni vengono effettuate a mano fino alla raccolta dell'uva. Concimazioni con letame di stalla o concimi biologici così come i trattamenti in vigna fatti con zolfo e rame.

Note per bere e sapere: Temperatura di servizio 12/14 gradi. Si può scaraffare oppure rigirare la bottiglia e rimettere in gioco il sedimento nobile tipico di un vino non filtrato. Un vino piacevole con note erbacee molto sviluppate e fiori bianchi. Si accompagna come aperitivo o con frittiture di pesce. Gradi alcolici: 12,5% Vol.

L'ALTRADONNA

**VIA MONTISCENDI, 80 - PIETRASANTA (LU)
CANTINALALTRADONNA@GMAIL.COM
PHONE +393319935728**