



BIRBO

MAREMMA TOSCANA

denominazione di origine controllata

VERMENTINO

Brillante come la luce che riscalda le nostre terre di Maremma. Profumato come la macchia lambita dai venti sapidi del mare. Caratteristico come il richiamo del nostro asino Birbo, che simpaticamente si distingue e si fa ammirare.

Vigneto LECCIO

Anno di impianto: 2006 **Sesto:** metri 1,80 x 0,80

Vitigno: Vermentino

Densità: 6944 viti per ettaro

Suolo: argilloso con alluvioni silicio-calcaree

Orientamento versante: sud **Altitudine:** 150 metri s.l.m.

Forma di allevamento: cordone speronato in contropalliera

Gestione: biologica certificata

Diserbo: meccanico

Concimazione: organica (letame compostato), semina di miscugli (leguminose, graminacee) per sovescio

Cantina

Vendemmia: manuale in cassette

Selezione: del grappolo su tavolo di cernita prima della diraspatura

Pigiatura: soffice

Tini: in acciaio

Fermentazione: a bassa temperatura

Affinamento: in acciaio per 4 mesi

Maturazione: 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 12,5% vol variabile secondo l'annata

Vino

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Sentore: Frutta fresca e croccante a polpa bianca con una nota di mineralità.

Gusto: Fresco e di facile beva. Un vino estremamente versatile.

Abbinamenti: Aperitive antipasti, pesce, menù estivi.

VINO BIOLOGICO Certificato

SIMONA CECCHERINI