

FONTETINTA

VERMENTINO DI TOSCANA

I.G.T / Bianco

Prodotto da vigneti situati a 10 km dal mare, che beneficiano delle particolari condizioni microclimatiche di questa zona: elevata luminosità, frequenti venti di scirocco e suoli profondi ma asciutti. Vino fresco e sapido che bene si accompagna a piatti di crostacei e pesce bianco. Si consiglia servire alla temperatura di 8-10°c.

SCHEDA TECNICA

Marchio: FonteTinta

Vino: Vermentino di Toscana

Denominazione: I.G.T

Zona di produzione: Scansano (GR) Italia

Altitudine: 60-85 m s.l.m

Esposizione: Nord/est

Tipo di terreno: Franco sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5700 ceppi / ha

Vitigni: Vermentino

Vendemmia: 2023

Affinamento: 2-6 mesi in bottiglia

Potenziale di affinamento in bottiglia: 3 anni

Alcol: 13,5 %

Acidità totale: 6.08 g/l

So2 libera: 36 mg/l

So2 totale: 132 mg/l

Ph: 3,3

I LECCI
AZIENDA AGRICOLA



FONTETINTA

VERMENTINO DI TOSCANA

I.G.T / White

This wine is produced from vineyards located 10 km from the sea which benefit from the special microclimatic conditions of this region: high brightness, frequent sirocco winds and deep but dry soils. Fresh and sapid wine, which well matches to shellfish dishes and whitefish. Serving temperature: 8° - 10° cc.

DATA SHEET

Brand: FonteTinta

Wine: Vermentino di Toscana

Appellation: I.G.T

Production Area: Scansano (GR) Italia

Altitude: 60-85 m a.s.l

Exposure: North/east

Soil: Light sandy

Training system: Guyot

Density: 5700 vines per hectare

Varietal: Vermentino

Harvest: 2023

Vinification: 2-6 month in bottle

Aging potential in bottle: 3 years

Alcohol: 13%

Total Acidity: 5.20 g/l

Free So2: 36 mg/l

Total So2: 125 mg/l

Ph: 3,3

 **I LECCI**
AZIENDA AGRICOLA

