



Upupa

Maremma Toscana Vermentino

Denominazione di Origine Controllata



Zona di produzione: Loc. Grillese/Grosseto

Uvaggio: Vermentino 100%

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Periodo di Vendemmia: Ultima settimana di agosto

Vinificazione: Vinificazione in bianco, fermentazione a temperatura controllata di circa 18°C

Affinamento: Botti d'acciaio a temperatura controllata

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto: Intenso, fruttato e floreale

Gusto: Fresco, abbastanza sapido e fine

Temperatura di servizio: 6°C - 8°C