

DON LEO

D.O.C. MAREMMA TOSCANA VERMENTINO SUPERIORE

Alcool 13,5%/14,0% - Acidità Totale 5,7 g/l - Estratto Secco 23 g/l

aRomaTico fresCo eLegante raffiNato



Zona di Produzione

Maremma Toscana.

Fattoria il Casalone. Orbetello Scalo, Grosseto.

Appezamenti Vigneto e Superficie

La Fattoria ha un'estensione di 300 ha di terreno di cui 20 ha dedicati ad una produzione vinicola di alta qualità.

Di questi 20 ettari, 8 sono dedicati alle uve Vermentino ed i restanti 12 ettari sono coltivati con uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Viognier.

Tipologia Terreno ed Esposizione

Suoli limosi e sabbiosi a tessitura franco-argillosa con esposizione a sud-sud ovest a 20 m di altitudine. La vicinanza al mare ed i rilievi a protezione consentono un clima mite d'inverno e secco d'estate.

Forma d'Allevamento e Densità di Impianto

Le viti hanno un sesto di impianto di 2,20 x 0,80 mt e un'alta densità di 5.680 ceppi per ha. La forma d'allevamento è a mezzo cordone speronato con 4 gemme fruttifere a pianta.

Uva e Vigneto

Vermentino 100%.

Resa 80 ql/ha, da un particolare vigneto e clone dedicato al Vermentino Superiore. Vendemmia manuale. Epoca di Vendemmia fine Agosto.

Vinificazione

Spremitura delicata in assenza di ossigeno.

Il mosto viene raffreddato e decantato. La fermentazione dura 20 giorni a 14°C.

Affinato per 7 mesi con fecce nobili, segue affinamento in bottiglia.

Produzione

Bottiglia Bordolese.

Scatole da 6 bottiglie.

Numero di bottiglie prodotte 3.000/5.000.

Formato Bottiglia: 0.75 l

Degustazione

Color oro zecchino splendente.

Intensa e complessa apertura aromatica al naso, con profumi di ananas, albicocca matura e miele, accompagnati da ricordi di fiori gialli e pepe bianco, su un afflato di spezie dolci e note minerali.

Bocca di grande personalità, elegantemente corposa, fresca e ben sapida, di raffinata persistenza.

Servizio

Servire a 12 -14° C.

Accompagna egregiamente primi piatti della cucina di mare, risotti, zuppe, arrostiti di carni bianche, pesce, formaggi stagionati.

PEPI LIGNANA
FATTORIA IL CASALONE



PEPI LIGNANA SONO I VINI DELLA CANTINA DI FATTORIA IL CASALONE S.Agr.S.

Via Aurelia 18/G (km 140,5) - 58015 Orbetello Scalo (GR) ITALY - Tel. +39 - 0564-86.21.60 - PIVA 01402010530

www.pepilignanawine.com - www.agriturismocasalone.com