Brigante

VERMENTINO

BRIGANTE

Di fittezza e morbidezza esuberante, le note fruttate spiccano nette da questo bicchiere caratterizzato da grande equilibrio ed integrità. E' perfetto per un aperitivo e si abbina ottimamente con primi piatti di pesce e cene romantiche. Questo Vermentino fa parte, insieme all'Ansonica, della prima vendemmia del 1980 con la quale l'azienda esordì nel mercato ed è vanto di molti riconoscimenti.

Tipologia di vino:
I.G.T. Costa Toscana Vermentino
Zona di origine:
I vigneti sono situati di fronte al Parco Naturale della Maremma, nei pressi di Fonteblanda.
Forme d'allevamento:
I vigneti sono coltivati a guyot, in terreni di medio impasto, privi di scheletro, pedecollinari con esposizione a Ovest.
Vitigni:
Vermentino 100%
Vendemmia:
In genere avviene nella prima decade di settembre, in leggero anticipo rispetto alla maturazione fisiologica dell'uva, per esaltare le caratteristiche varietali del vitigno. Questa è esclusivamente manuale e l'uva raccolta arriva in cantina ancora in cassette, per assicurare la maggiore integrità possibile agli acini.
Vinificazione:
Il mosto è ottenuto da una pressatura soffice, che consente l'estrazione del succo contenuto nella parte migliore dell'acino. Il mosto una volta illimpidito viene fatto fermentare a temperatura controllata per preservare gli aromi varietali (ca. 30gg.) e consentire un miglior lavoro ai lieviti.
Maturazione:
Il vino resta circa 4 mesi in vasca facendo periodici batonage, per favorire fenomeni di autolisi dei lieviti che si trovano nella feccia, aumentando così la complessità del vino.
Affinamento:
Minimo 60 gg in bottiglia prima della vendita.
Colore:
Giallo paglierino con riflessi tendenti al verde chiaro.
Bouquet:
Aromi ampi e intensi di frutta tropicale, accompagnati da note agrumate e floreali tipiche del vermentino coltivato in maremma.
Degustazione:
Al palato si rivela pieno, ricco e di struttura con un finale piacevole e avvolgente.
Temperatura di servizio:
10°C

An exuberant wine, characterized by great thickness and softness. Fruity notes stand out in this typical Tuscan well balance Vermentino. It's perfect for an aperitivo and to pair with fish and romantic dinners Together with Ansonica, the other white, marks the birth of our family business.

Type of wine:
I.G.T. Costa Toscana Vermentino
Area of Origin:
The vineyards grow near Magliano in Toscana in front of the area of the natural reserve "Park of Maremma".
Cultivation:
West sapling rows sun exposition; middle texture and poor soil.
Grapes:
Vermentino 100%.
Harvest:
Takes place in the first week of September, before the mature progress of the grapes. The grapes are harvested manually and are moved in boxes till the wine cellar.
Vinification:
The selected grape, after a soft pressing, which allows the extraction of the mature part of the fruit, clarifies in steel, where it does its fermentation for 30 days under controlled temperature in order to preserve the aromas.
Maturation:
The wine rests for 4-6 months in steel, subjected to a periodically batonage to improve the complexity of the wine.
Refinement:
Min. 60 days in bottle before selling.
Color:
Pale yellow with greenish shades.
Bouquet:
Wide and intense tropical aroma, combined with citrus and floral flavor, which finally denote the vermentino of maremma.
Taste:
Full-bodied with a rich bouquet that gives an encompassing and pleasant close.
Serving temperature:
10° C.

il vino è arte in bottiglia

AZIENDA AGRARIA SANTA LUCIA
S.S. Aurelia 264. Fonteblanda (GR) - Tuscany - ITALY
Tel. +39 392 9506975 - mail: cantinasantalucia@gmail.com
www.azsantalucia.com

slsantalucia
azsantalucia
@AzSantaLucia