

## VERMENTINO IGT Maremma Toscana 2010

**STORIA E TERRITORIO:**

Tenuta “Poggio al Tufo” 66 ettari di vigneto a Pitigliano (Grosseto), nel cuore della Maremma Toscana. Acquistata nel 1997 dalla famiglia Tommasi e successivamente reimpiantata con vitigni e cloni selezionati e con sestri di impianto ad alta densità.

**VIGNETO:** MONTEBUONO 16 ettari.

**SESTO DI IMPIANTO:** alta densità, circa  
6.500 ceppi per ettaro

**VITIGNI:** Vermentino 100%

**CONTENUTO ALCOLICO:** 12,5% alc.

**MATURAZIONE:** 5 mesi in botti  
di acciaio inox

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi dorati

**PROFUMI:** intensi profumi di frutta esotica

**SAPORE:** pieno ed armonico con una nota  
aromatica importante unita ad una  
piacevole persistenza

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**  
Antipasti, zuppe e pesce

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 °C

**BOTTIGLIA:** 750 ml

