

# CHIARANOTTE

VERMENTINO MONTECUCCO DOC



  
TENUTA  
**RIBUSIERI**  
Cinigiano - Toscana

# CHIARANOTTE

## VERMENTINO MONTECUCCO DOC

Denominazione: Vermentino Montecucco Doc

Terreno: il vigneto è stato impiantato nel 2006 su un terreno franco argilloso, esposto a sud-ovest, a 160 metri sul livello del mare.

Metodo di coltivazione: l'impianto di questo vigneto conta circa 5.000 ceppi per ettaro ed è allevato a guyot con una carica di gemme che varia da 8 a 10 gemme/pianta.

Varietà: Vermentino 100%

Resa ettaro: 8.000 kg.

Vendemmia: in genere avviene nella 1° o 2° decade di settembre quando sono raggiunte le qualità prestabilite per la tipicità del prodotto. L'uva è rigorosamente raccolta a mano e posta in cassette al fine di preservare la massima integrità del prodotto fino all'arrivo in cantina.

Vinificazione: l'uva diraspata viene pressata con l'ausilio di una pressa pneumatica. La fermentazione inizia con lieviti di selezione aziendale. Il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata a 16 C° in cisterne di acciaio.

Maturazione: il vino ottenuto rimane nelle cisterne d'acciaio. Dopo il primo travaso, continua la permanenza sulla feccia nobile, se l'annata è propizia e ritenuta di alta qualità. La sospensione della feccia fine nel vino per un determinato periodo, monitorato costantemente, dona complessità al vino.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Note di degustazione: Si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso esprime note mediterranee e floreali. Al palato evidenzia una buona sapidità e freschezza, persistente e morbido.