

MAREMMALTA

AZIENDA AGRICOLA
IN CONVERSIONE BIOLOGICA



LE STRISCE

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vermentino

Il nome "LE STRISCE" proviene dalla località dove il vigneto è ubicato.

Il suolo siliceo, povero d'argilla, arricchito da unici composti minerali, conferisce alle uve una personalità unica e riconoscibile.

Il clima, che risente dei venti marini e dei venti provenienti da nord-est, contribuisce a mitigare le temperature estive con escursioni termiche tra il giorno e la notte di notevole entità: questo, oltre a mantenere perfettamente sane le uve, contribuisce alla formazione di profumi e note aromatiche che si riscontrano alla degustazione olfattiva. La conduzione del vigneto è svolta in maniera naturale ed equilibrata in conversione biologica. Il metodo di allevamento è il cordone speronato.

L'età del vigneto e la zona dove è situato, totalmente libera da ogni coltivazione intensiva e libera da qualsiasi inquinamento, rende l'uva impeccabile e ricca di sapore. La vendemmia fatta a mano con la ricerca dei grappoli migliori lasciati leggermente appassire in una stanza termo condizionata; la successiva vinificazione viene fatta a temperature controllate e la fermentazione inizia intorno ai 6-8 gradi centigradi per completarsi intorno ai 16-18 gradi centigradi.

Il Vermentino superiore "LE STRISCE" rimane sui propri lieviti per non meno di un anno per poi essere pronto ad andare in bottiglia e messo in commercio nei due anni successivi la vendemmia.

Colore giallo intenso con riflessi verdi;

Olfatto intenso, con note minerali, piacevolmente fruttato (pesca, albicocca, mango);

Palato unico, strutturato, armonico con un finale ricco e di grande persistenza.

Nel complesso estremamente elegante, impressionante la forza d'espressione del vitigno d'appartenenza, esplosiva l'impressione nella sua completezza.