

LE STOPPIE

Maremma Toscana DOC



“Le Stoppie” sono gli steli residui di grano che restano nel campo dopo la mietitura.

Prima del 2002 i campi dove oggi sono impiantati i vigneti erano atti alla coltivazione del grano.

Descrizione

Le Stoppie DOC Maremma Toscana é prodotto con uva tipica del nostro territorio, il Vermentino.

Varietà: Vermentino

Altitudine: 150 – 180 metri slm

Esposizione del terreno: prevalentemente sud-est

Tipologia del terreno: franco sabbioso con scheletro di natura arenaria, il terreno è piuttosto omogeneo

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell’impianto: 5680 piante/ha

Resa uva/ettaro: 100 q.li

Raccolta: Al raggiungimento della maturazione le uve vengono raccolte, in base alle condizioni climatiche, tra fine Agosto e metà Settembre.

Vinificazione: la vinificazione tradizionale in bianco, si svolge in serbatoi a temperatura controllata (max 18°C). Dopodichè avviene l’affinamento sui lieviti di vinificazione per circa 1 mese che avviene nelle stesse vasche. Segue refrigerazione a 0° e filtrazione. Il vino viene imbottigliato entro il Febbraio successivo la vendemmia.

Note di degustazione

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino, un profumo raffinato con complessi sentori di frutta matura e un sapore morbido pieno e rotondo.