



FATTORIA DEL TESO

## VERMENTINO DEL TESO I.G.T.

Il vino nasce da una attenta selezione di uve vermentino effettuate nel vigneto allevato a cordone speronato posto in posizione ottimale.



### IL MARCHIO MONTECARLO







I prodotti della Fattoria del Teso si sono sempre contraddistinti per rappresentare la tipicità del "terroir" di Montecarlo.

Sia i bianchi che i rossi manifestano al degustatore da subito i propri caratteri di eleganza e raffinatezza.







Questa caratteristica che si deve in buona parte alla vicinanza del mare e alla mitezza del clima, distingue il Montecarlo doc da tutti gli altri prodotti toscani.

Una particolare annotazione merita il Vinsanto, prodotto tipico toscano, che la Fattoria del Teso invecchia per oltre 5 anni nella storica vinsantaia posta sottotetto.

#### SCHEDA TECNICA:

	<b>ZONA</b> località Montecarlo, comune collinare in provincia di Lucca.
	<b>UVE</b> Vermentino.
	<b>FERMENTAZIONE</b> il mosto ottenuto per pressatura soffice viene decantato a freddo e successivamente fermentato a temperatura controllata di 17°C.
	<b>MATURAZIONE</b> In vasche di acciaio inox per 7 mesi.
	<b>AFFINAMENTO</b>
	<b>LONGEVITÀ</b> 3 mesi in bottiglia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

	<b>COLORE</b> giallo paglierino chiaro.
	<b>PROFUMO</b> fruttato intenso con particolari note di foglia di pomodoro e menta.
	<b>SAPORE</b> fresco ed equilibrato con tratti minerali molto intensi.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 8 - 10°C.
	<b>ABBINAMENTI</b> si accompagna perfettamente con piatti a base di pesce, carni bianche e come aperitivo.
	<b>CONFEZIONE</b> BORGOGNOTTA DA 750 ML.

FATTORIA DEL TESO

MONTECARLO (LU) - ITALIA

TEL: (+39) 0583 28 62 88 - FAX: (+39) 0583 28 78 14

WWW.FATTORIADELTESO.IT - INFO@FATTORIADELTESO.IT

