

# 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.