



SEQUERCIANI

vino

Verment'oro

Puedi fishes

*Grazie alle anfore in terracotta
è più classico che mai*

La provenienza del Vermentino brancola nel buio. Un'ipotesi narra che venga dalla Spagna e che dopo si sia esteso lungo la costa mediterranea, fino alla Corsica e la Sardegna. Altri ritengono sia l'Italia il suo paese di origine. Ama i climi assolati e i terreni poveri.

Il suo nome deriva dal termine latino "verbena" citato da Dante nella Divina Commedia per indicare un ramoscello fragile, come lo sono i germogli di questa varietà.

Il nostro Verment'oro è caratterizzato da un colore giallo intenso e sentori di frutta gialla e erbe officinali. Si apprezza in abbinamento con pietanze dal sapore deciso: primi piatti con verdure e carni bianche, pesce azzurro, formaggi.



Verment'oro

Toscana Indicazione Geografica Tipica

Area di produzione

Maremma, zona collinare,
250 m s.l.m.

Vitigno

Vermentino

Certificazione

Biologico
Biodinamico (Demeter)



Noi produciamo così

Solo uva, sole e terra

Vendemmiato e selezionato a mano è fermentato dai soli lieviti indigeni presenti sulla buccia; pertanto in fermentazione manteniamo la vinaccia che conferisce un bel colore dorato.

Vinificato in vasche di acciaio, prosegue la macerazione a contatto con le bucce in giare di terracotta. Una nostra piccola selezione completa l'affinamento in barriques di rovere francese.

Il nostro intervento si limita all'osservazione ed al rispetto dei tempi della natura: niente aggiungiamo e niente togliamo. Niente solfiti aggiunti né filtrazione.