



PRELIUS

MAREMMA  TOSCANA

2008 - Vermentino

COMPOSIZIONE	100% Vermentino
VIGNE	Prile
ETTARI PIANTATI	1,1 Ha
ETA' DELLE VIGNE	Piantate nel 2005
TERRENO	Sabbia (80%), Argilla (15%), Limo (5%) e Ciottoli.
ALTITUDINE	40 metri
ESPOSIZIONE	Sud-Sudest
DENSITA'	9.615 viti/ettaro
ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	Ad una primavera fresca e piovosa con forte pressione della peronospora è seguita un'estate molto calda e asciutta che ci ha costretti a ricorrere all'irrigazione. La vendemmia è iniziata con una settimana di anticipo rispetto all'annata precedente.
DATA VENDEMMIA	2 Settembre 2008
INVECCHIAMENTO	3 mesi in bottiglia
CONFEZIONE	12/750ml
ALCOOL/A.T./R.Z.	13.0% / 5.4g/L / 2.3g/L
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Il Vermentino ha un colore giallo paglierino. Al naso è floreale, con note di ananas e mela. E' un vino elegante e fresco di buona struttura e con un retrogusto di frutta gialla molto persistente.

L'etichetta rappresenta il fluido, l'essenza dell'antico lago alluvionale di Prelius, ora conosciuto come la Maremma Toscana intorno a Grosseto. Il lago e' lentamente scomparso anche a seguito delle bonifiche degli anni 30 e ora l'unico fluido rimasto e' la grande tradizione vinicola della regione. Le vigne di Prelius si trovano su un promontorio lungo le sponde dell'antico lago a 7 chilometri dal