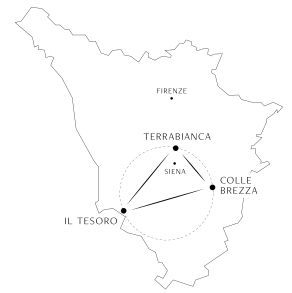


L'IMPOSTO



DENOMINAZIONE	DOC Maremma Vermentino Superiore
REGIONE/PAESE	Toscana / Italia
TENUTA	Il Tesoro
ZONA PRODUZIONE	Valpiana, Massa Marittima (Alta Maremma)
UVAGGIO	Vermentino (100%)
ALTITUDINE	140/160 m S.L.M.
ANNATA	2024
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, chiarifica statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata (16°C) in vasche di acciaio inossidabile.
AFFINAMENTO	6/8 mesi di affinamento in botte di ceramica Clayver sulle proprie fecce fini.
FORMATO BOTTIGLIA	0,750 Lt.
CONFEZIONE	Cartoni da 3 bottiglie (0,750 Lt.)
VENDEMMIA	La vendemmia 2024 è stata caratterizzata da un inizio di stagione abbastanza equilibrato, con piogge decisamente abbondanti rispetto alla media stagionale, temperature nella norma e favorevoli escursioni termiche fino alla prima metà di luglio. Dalla seconda metà di luglio in poi, invece, il forte caldo, sia diurno sia notturno, ha messo a dura prova le viti, che hanno tuttavia reagito molto bene grazie alle abbondanti riserve idriche. Settembre e ottobre, caratterizzati da piogge abbondanti, hanno prolungato i tempi di maturazione e di raccolta. Annata con produzioni generose, bilanciata in termini di alcol e di maturazione fenolica.
GRADAZIONE ALCOLICA	13 % vol.
ASPETTO VISIVO	Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.
SENSAZIONI OLFATTIVE	L'Imposto è un Vermentino in purezza nato dai suoli minerali delle Colline Metallifere della Maremma, segnati da componenti ferrose e dalla costante brezza marina. L'interazione tra suolo e clima favorisce una maturazione regolare e un profilo aromatico nitido e territoriale. Al naso emergono ginestra, salvia e agrumi maturi, accompagnati da una fine traccia minerale.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Al palato è pieno, fresco e sapido, con struttura lineare, tensione acida e lunga persistenza.
ABBINAMENTI	Formaggi freschi e mediamente stagionati. Primi a base di pesce, pesce al vapore, alla griglia o al forno.