



TENUTA LE FORCONATE

OLTRE VIA TOSCANA VERMENTINO IGT 2025

Denominazione: IGT Toscana Vermentino

Annata: 2025

Tipologia: Vino bianco fermo, secco.

Zona di Produzione : Toscana – Siena – areale tra Cetona e San Casciano dei Bagni

Altitudine: 250-300 m. s.l.m.

Suoli: calcarei e con argille azzurre plioceniche, di medio impasto, con alternanza di scheletro

Microclima: influenzato dal vicino monte Cetona (1148 m.), con importanti escursioni termiche

Vitigni: Vermentino

Sistema di Allevamento

- Guyot e cordone speronato
- Densità d'impianto: 4.000 – 5.000 ceppi/ha

Vinificazione

- La raccolta avviene nelle ore più fresche per evitare fermentazioni spontanee
- Le uve vengono pigiate delicatamente per estrarre solo il mosto fiore, si effettua poi una breve macerazione pellicolare a freddo (circa 5-8°C) per poche ore per intensificare l'estrazione degli aromi.
- Il mosto viene lasciato riposare a bassa temperatura per 24-48 ore affinché le impurità si depositino naturalmente sul fondo.
- Fermentazione a temperatura controllata (14-16 °C) in barrique per circa 10-20 giorni. Questo processo lento permette di conservare i precursori aromatici di cedro, lime e fiori bianchi.
- Nessuna fermentazione malolattica per preservare freschezza e aromaticità

Affinamento

- 3-5 mesi in acciaio sulle fecce fini con periodici bâtonnage che donano al Vermentino una struttura piena e corposa.

- Ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione

Dati Analitici

- **Alcol: 12,5 % vol**
- **Acidità totale: 6.5 g/L**
- **pH: 3.3**
- **Zuccheri residui: 5 g/L**

Temperatura di servizio consigliata: 8-10°C

Potenziale di Invecchiamento: 5 anni

Note degustative

Visivo: giallo paglierino brillante dai riflessi dorati.

Olfattivo: Bouquet di frutta matura con piacevoli sfumature agrumate di cedro e lime, arricchite da raffinate sfumature floreali.

Gusto-Olfattivo: Pieno e corposo. Con un'acidità piacevolmente equilibrata e una freschezza e mineralità sorprendenti.

Abbinamenti: Ideale per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei o carni bianche, perfetto anche con le frittiture di pesce.