

# LA MAESTÀ

## FAMIGLIA TONELLI

### RIVIERA VERMENTINO

UVAGGIO  
VERMENTINO 100%

ZONA DI PRODUZIONE  
GIUCANO DI FOSDINOVO (MS)  
SUPERFICIE DEL VIGNETO  
3 HA  
ALTITUDINE DEL VIGNETO  
300 METRI S.L.M.  
TIPOLOGIA DEL TERRENO  
FRIABILE, RICCO DI SCHELETRO  
(FORTE PRESENZA DI SCISTI,  
ARENARIE E GALESTRO)  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
GUYOT  
DENSITÀ DEI CEPPI  
5.500 PER HA  
PRODUZIONE PER ETTARO  
75 Q.LI  
RESA UVA IN VINO  
60%

ETÀ MEDIA DELLE VITI  
10 ANNI



### Toscana I.G.P. Vermentino

EPOCA VENDEMMIA  
PRIMA METÀ DI SETTEMBRE  
VINIFICAZIONE  
CRIOMACERAZIONE PER 8 ORE A 7°C  
FERMENTAZIONE ALCOLICA  
IN ACCIAIO A 12-16°C  
FERMENTAZIONE MALOLATTICA  
NON SVOLTA  
AFFINAMENTO  
SUI PROPRI LIEVITI PER 4 MESI,  
PROSEGUIRÀ IN BOTTIGLIA  
ALCOOL SVOLTO  
13,00%

ACIDITÀ TOTALE  
5,80 GR/LT  
ESTRATTO SECCO  
23,21 GR/LT  
PH  
3,21

#### L'UVA E IL VIGNETO

Dai vigneti più giovani che si preparano ad essere il futuro del nostro parco vigneti arrivano le uve di Vermentino per questo vino. L'influenza della prospiciente Costa Tirrenica e del Mar Ligure condizionano la crescita perfettamente bilanciata dei grappoli, raccolti in leggero anticipo per conservare intatto il loro patrimonio di freschezza e di immediata godibilità

#### LA VINIFICAZIONE

Vendemmiate nelle prime ore del giorno, le uve arrivano in cantina ad una temperatura naturalmente fresca, protetti dalle ossidazioni e dagli stress che potrebbero intaccarne il bouquet. Le uve raffreddate vengono pigiate e sottoposte a macerazione pellicolare a 7°C per circa 8 ore.

La fermentazione avviene in tini di acciaio inox con controllo della temperatura, compresa tra 12° e 16°C.

#### IL VINO

Riviera è il Vermentino nella sua immediatezza, il varietale è pienamente espresso, facendone una bevuta gioiosa e spensierata, senza per questo venire meno ad una certa complessità aromatica. Colore giallo paglierino che lascia presagire un vino dal solido bagaglio estrattivo. Profumi fruttati di pesca, pera e fiori con ricordi agrumati di lime e cedro. Freschezza e morbidezza si avvicendano piacevolmente, lasciando una scia persistente e sapida che ricorda il mare che si vede dai vigneti in cui cresce l'uva che lo ha prodotto.