



Cantina **Pieve Vecchia**
www.cantinapievecchia.com



Campo del Noce ²⁰¹² Montecucco Vermentino

Denominazione di Origine Controllata

Zona di produzione

Campagnatico – Grosseto

Resa per ettaro

90 q.li uva
pari a 63 hl. Vino

Vitigno

Vermentino

Forma di allevamento

Guyot e cordone speronato

Densità di impianto

5.000 ceppi per ettaro

Giacitura e Terreno

Pianeggiante di origine alluvionale

Esposizione

sud / sud-ovest

Note alla vinificazione

Fermentazione in assenza di bucce a temperatura controllata

Colore

Giallo paglierino brillante
con riflessi verdolini

Bouquet

Le note floreali sono quelle che risaltano maggiormente, lasciando poi spazio alla polpa bianca dei tipici frutti mediterranei che esalta il territorio nel quale il vitigno nasce e si sviluppa

Gusto

L'esaltazione della freschezza e della sapidità in contrasto con la rotondità e la dolcezza, si completano con un tipico finale di mandorla amara, il tutto racchiuso in un armonico equilibrio

Abbinamento

Eccellente su tutti i primi di pesce, paste e risotti ma anche su piatti più strutturati come branzini al sale, brodetti e zuppe

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a temperatura non superiore a 10°/12° C

Grado alcolico

12,5% vol.

Geographic zone of Production

Campagnatico – Grosseto

Yield per hectare

9,000 kilograms of grapes
equal to 63 hectoliters of wine

Grape variety

Vermentino

Training system

Spurred cordon

Density

5,000 stems per hectare

Soil type

Flat land of alluvial terrain origin

Orientation

South / South-West

Winemaking notes

Fermentation at controller temperature without the grape skins

Colour

Brilliant straw yellow
with greenish hues

Bouquet

Intense floral (white flowers) notes leading to fruity (yellow peach) ones, creating a soft and enveloping scent

Taste

Dry wine. Gently smooth with good acidity, fades into a savoury aftertaste, defined by the typical notes of bitter almond

Accompaniment

Excellent as an aperitif or with appetizers, it matches especially well dishes with a base of seafood or white meat

Serving Temperature

Best served
at 10/12° C

Alcohol content

12,5% vol.