

# Le Zere 2008 Bianco

Indicazione Geografica Tipica — Maremma Toscana



Ottenuto da vitigni Vermentino, Fiano e Chardonnay. È un bianco morbido, aggraziato nei sapori, capace di narrare la personalità delle terre di Pieve Vecchia attraverso cenni olfattivi fruttati vicini ai fiori bianchi e alla salvia.

Procured from the following cultivars: Vermentino, Fiano and Chardonnay. A soft white wine with delicate aromas, delineating the personality of Pieve Vecchia through hints of fruit, white flowers and sage.



Cantina **Pieve Vecchia**  
[www.cantinapievevecchia.com](http://www.cantinapievevecchia.com)

# Le Zere <sup>2008</sup> Bianco

Indicazione Geografica Tipica — Maremma Toscana

**Zona di produzione** — Campagnatico - GR

**Resa per ettaro** — 90 q.li uva pari a 63 hl. Vino

**Vitigno** — Vermentino, Fiano, Chardonnay

**Forma di allevamento** — Guyot e cordone speronato

**Densità di impianto** — 5.000 ceppi per ettaro

**Giacitura** — media collina, terreni alluvionali, di medio impasto, profondi.

**Esposizione** — sud / sud-ovest

**Note alla vinificazione** — raccolto manualmente, la fermentazione avviene in assenza di bucce a temperatura controllata.

**Colore** — giallo paglierino con riflessi verdastri.

**Bouquet** — delicato, elegante, armonico, ampio e continuo, con note di fiori bianchi (biancospino), pesche e sentori vegetali.

**Gusto** — asciutto, morbido ed avvolgente, con piacevoli sensazioni fruttate; finale sapido che sfuma gradualmente su lievissime note di mandorla amara, si fa apprezzare per la rotonda morbidezza ben equilibrata con un buon finale acido.

**Abbinamento** — Ottimo per aperitivi e antipasti, è particolarmente indicato con piatti di pesce e carni bianche.

**Temperatura di servizio** — si consiglia di servirlo a temperatura non superiore a 10°/12° C.

**Geographic zone of production** —

Campagnatico – Grosseto

**Yield per hectare** — 9,000 Kilogrammes of grapes = 6,300 Litres of wine

**Grape variety** — Vermentino, Fiano, Chardonnay

**Training system** — Guyot and spurred cordon

**Density** — 5,000 plants per hectare

**Soil type** — Hills with medium elevation, deep alluvial soil of medium density.

**Orientation** — South / South-West

**Winemaking notes** — Grapes are handpicked, and primary fermentation occurs without the skins at controlled temperature.

**Colour** — Straw yellow with greenish hues.

**Bouquet** — Delicate, elegant, harmonious, wide and continuous, with notes of white flowers (hawthorn), peaches, and a vegetal sensation.

**Taste** — Dry, smooth and charming, with pleasant fruity sensations; its finish gradates into gentle notes of bitter almonds; its harmoniously balanced softness is worth tasting.

**Accompaniment** — Perfect for aperitives and hors d'oeuvres, it is also indicated when served with fish or white meat.

**Serving Temperature** — Best served at 10/12° C.