



D.O.C. Maremma Toscana Valdemar

Classificazione: vino bianco a Denominazione di Origine Controllata Maremma Toscana

Numero di bottiglie prodotte: 6.000

Zona di produzione: Alta Maremma Toscana/Colline Metallifere

Uvaggio: Vermentino

Densità di impianto: 3.500 ceppi ad ettaro

Vendemmia: manuale in cassette con ulteriore selezione in cantina

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura soffice, il mosto viene fatto decantare a bassa temperatura e fermentato in vasche di acciaio.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13 % Vol

Note di degustazione: Giallo paglierino con accenni di riflessi verdognoli. Profumi di melone bianco maturo e pesca bianca, seguono sensazioni dolci, una componente minerale via via compare nel vino. Il palato è fine, non troppo voluminoso ma pieno e morbido. Una bella acidità ne esalta la freschezza.

Classification: white wine Indicazione Geografica Tipica Maremma Toscana

Number of bottles produced: 6,000

Production Area: Alta Maremma Toscana/Colline Metallifere

Grape Varieties: Vermentino

Planting Density: 3,500 vines/hectare

Harvest: manual with further selection in the cellar

Vinification: The grapes are destemmed and softly pressed, the must is clarified at low temperature and ferments in stainless steel vats.

Ageing: 3 months in bottle

Alcohol content: 13 % by Vol

Tasting notes: Straw yellow with hints of green reflections. Aromas of ripe white melon and white peach, followed by sweet sensations, a mineral component gradually appears. The taste is fine, not too structured, full bodied and soft. Good acidity exalts its freshness.

Riconoscimenti / Prizes:

Valutazioni "Vini d'Italia" Gambero Rosso 2015:

La Cura Valdemar 2013 "1 bicchiere "



www.cantinalacura.it info@cantinalacura.it

Cantina La Cura – località La Cura nuova, 12 58024 Massa marittima – Grosseto
Tel fax +39 0566 918094 cell +39 335 7062356