



MASSI DI  
MANDORLAIA  
*Miscellino di Scansano*

## Vermentino

Costa Toscana IGT

375 ml. - 750 ml.

Il Vermentino, vitigno tipico dell'area mediterranea, trova in Maremma il suo habitat ideale. La brezza marina che accarezza i vigneti di Mandorlaia ne esalta le caratteristiche. I suoi profumi freschi e vivaci anticipano note delicatamente aromatiche e fruttate rendendolo ideale per aperitivi e piatti a base di pesce.

**Vitigni:** Vermentino

**Vinificazione e affinamento:** macerazione pre-fermentativa a freddo e affinamento in tini di acciaio,

**Note di Degustazione:** Colore giallo paglierino pallido con riflessi dorati. Aromi intensi e persistenti di fiori e frutti selvatici. Acidità vivace e fresca, gusto armonioso, finale intrigante di frutti esotici.

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo e in abbinamento a piatti a base di pesce delicati: Pesce arrosto, molluschi, primi piatti a base di frutti di mare.

Vermentino, typical Mediterranean grape finds in Tuscan Maremma its ideal environment. The sea breeze gently blowing on the Mandorlaia's vineyards exalts its character. Its fresh attractive aroma evolves in delicate fruity notes that well harmonize with appetizers and fish dishes.

**Grape varieties:** Vermentino

**Fermentation and aging:** cold maceration before the fermentation and then aging in stainless steel vats,

**Tasting Notes:** Pale straw yellow with slight golden reflections. Intense persistent aromas with elegant hints of wild flowers and fruits. Fresh crisp acidity, harmonious taste, intriguing exotic fruit finish.

**Pairings:** ideal as an aperitif and in combination with delicate fish-based dishes: Roasted fish, shellfish, seafood-based first courses.



CONTE  
GUICCIARDINI  
*Viticoltori dal 1599*