



SANTO IOLO  
CANTINA

PRATALIA 2011

**SUPERFICIE VITATA:** un ettaro

**LOCALIZZAZIONE VIGNETO:** Capalbio, Maremma Toscana, Italia

**ALTITUDINE:** 100 mt. sul livello del mare

**OROGRAFIA:** collinare, in prossimità della costa

**SUOLO:** argilloso e sabbioso, ricco di minerali

**CLIMA:** inverni miti, estati calde, ventilato tutto l'anno

**ESPOSIZIONE:** ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**DENSITÀ PER ETTARO:** 5000 ceppi

**RESA PER ETTARO:** 80 quintali

**UVE:** 100% vermentino

\*Vendemmia all'alba, trasferimento delle uve in cantina a 7°, sedimentazione del mosto per 48 h a 8°, fermentazione in contenitori d'acciaio refrigerati.

**ENOLOGO:** Maurizio Chiozza



Giallo paglierino lucido. Notevole impatto olfattivo, con evidenti note fruttate di pompelmo e mela, fiori d'acacia ed erbe aromatiche.

Il gusto è caratterizzato da una grande fragranza, esaltata dalla freschezza e dalla sapidità.

Lungo e piacevolissimo finale ammandorlato.

Si accompagna splendidamente al pesce, ai frittelli, verdure.