



# Suveraia Vermentino

**Monteregio di Massa Marittima  
Denominazione di Origine Controllata**



Altitudine: 70 metri  
Esposizione: sud ovest  
Vitigni: 100% Vermentino  
Sistema di allevamento: Guyot  
Densità: 4000 ceppi/ha  
Vendemmia: manuale in cassette  
Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 16° C  
Affinamento: acciaio inox  
Produzione: 8000 bottiglie  
Formati: Lt 0,75  
Gradazione alcolica: 12,5 % vol. Modalità di servizio: servire a 12° C.

Colore: giallo paglierino  
Olfatto: frutta fresca, mela verde e note floreali  
Palato: sapido e fine con acidità ben sostenuta  
Abbinamenti: tutti i piatti di pesce