

IGILIUM

Vermentino TOSCANA IGT 2015

SENZA SOLFITI AGGIUNTI
NO ADDED SULPHITES

Ottenuto da sole uve Vermentino, rigorosamente selezionate e raccolte a mano, Igilium è un vino fresco e sapido che offre al naso note floreali e sfumature minerali. Il rispetto del territorio e l'assenza di solfiti aggiunti esaltano la naturalità del vitigno, riscoprendolo in vesti inedite.

Igilium is a fresh and flowery white wine, obtained from carefully selected and hand-picked Vermentino grapes. The meticulous care and respect of the terroir, combined with no sulfites addition, create a wine with a unique character, enabling the varietal quality and aroma to shine through.



42°39'47.6"N, 11°15'43.2"E



Prodotto da | Produced by
AZIENDA AGRICOLA PUROVINO
Località Corso 27 - Montiano,
Magliano in Toscana (GR)
purovino.it

UVE Vermentino 100% - Raccolta a mano

ALCOL 12,5 % vol

AFFINAMENTO 8 mesi in acciaio

BARRIQUE -

PRODUZIONE ANNUA 3500 Bottiglie

SOLFITI LIBERI 2 mg\L

SOLFITI TOTALI 20 mg\L

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, offre al naso note floreali e sfumature minerali. Fresco e sapido in bocca.

ABBINAMENTI

Si presta ad abbinamenti diversi, dagli antipasti di pesce ai primi piatti, ai secondi a base di pesce o carni bianche e crudi.

GRAPES Vermentino 100% - Hand picked

ALCOHOL 12,5 % vol

AGING 8 months in steel

BARRIQUE -

ANNUAL PRODUCTION 3500 Bottles

FREE SO2 2 mg\L

TOTAL SO2 20 mg\L

TASTING NOTES

Light in color, it is crisp and dry well balanced, it has a lovely flowery bouquet, with a hint of mineral. Light and elegant, its flavor is fresh and sapid.

PAIRING

It pairs well with appetizers, fish starters and pastas, fish and white meat main courses, crudité.

Prodotto con il **Metodo Purovino®**, contiene quantità minime di solfiti prodotti dalla naturale attività dei lieviti.

Produced using **Purovino® Method**, it contains only natural occurring sulphites.