



# MONNALLEGRA

VERMENTINO IN PUREZZA, CON NOTE DI AGRUMI MEDITERRANEI E UN SAPORE FRESCO E PIENO, MONNALLEGRA È ESPRESSIONE DELLO SPIRITO DELLA MAREMMA TOSCANA: SOLARE, GIOIOSO E GENUINO, COME GLI OCCHI DI MONNA ALLEGRA.

Curiosità: Monna è l'abbreviazione di Madonna, appellativo cortese di Signora che si usava proporre al nome delle donne; in tono scherzoso può anche significare ubriachezza, "prendere la monna" significa in effetti ubriacarsi.

## PRODOTTO IN ITALIA



ARGENTAIA  
MAGLIANO IN TOSCANA

## RICONOSCIMENTI



## FORMATO

Bottiglia 0,75 L

## NOTE DI PRODUZIONE

**Denominazione:** Maremma Toscana - Denominazione di Origine Controllata

**Vitigno:** Vermentino

**Origine:** Maremma Toscana - Magliano in Toscana

**Clima:** Mediterraneo, con inverno mite ed estate asciutta e soleggiata

**Terreno:** Tufaceo calcareo, con prevalenza di argilla

**Esposizione e Altitudine Vigneto:** Sud, collinare 200 metri sul livello del mare

**Età della Vite:** Vigne giovani

**Densità:** 4000 ceppi per ettaro

**Resa dell'Uva:** 80 quintali per ettaro

**Allevamento e Potatura:** Allevamento a controspalliera, potatura a cordone speronato

**Vinificazione:** Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

**Affinamento:** Due mesi in vasca d'acciaio, imbottigliato giovane per mantenerne freschezza e profumi

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Giallo paglierino brillante

**Profumo:** Intenso e floreale, con sentori agrumati e di macchia mediterranea

**Gusto:** Fresco, pieno e sapido, con finale fruttato

## NOTE DI SERVIZIO

**Abbinamenti Consigliati:** Ideale per l'aperitivo e da accompagnare a piatti di pesce, frutti di mare e crostacei o a base di verdura.

**Temperatura di Servizio:** 10-12°C

**Bicchiere Consigliato:** Tulipano stretto

