

## VERMENTINO

Riviera Ligure di Ponente DOC  
Vendemmia 2017

### DATI AGRONOMICI:

Vitigno utilizzato: 100% Vermentino  
Zona di produzione: Aregai - Santo Stefano al Mare (IM)  
Altitudine: da 10 a 20 mt slm  
Tipo di suolo: Calcereo - Argilloso.  
Orientamento ed esposizione: sud  
Sistema di allevamento: Guyot  
Epoca di vendemmia: fine Agosto / inizio settembre  
Pratiche Agronomiche: Inerbimento  
Certificazione: Vino prodotto con processi a basso impatto ambientale- ente certificatore: Suolo e salute.

### DATI ENOLOGICI:

Vinificazione in bianco di uve raccolte a mano e raffreddate, fermentazione a temperatura controllata e affinamento in botti di acciaio inox.

### DATI ANALITICI:

Acidità totale (gr/lt): 6,05  
Alcol: 13,5% vol.

### CARATTERISTICHE:

Colore: Giallo paglierino con leggere note ambrate.  
Profumo: Floreale, frutta polpa bianca, mela in particolare.  
Leggerissime note speziate.  
Sapore: Buona struttura, bilanciato e sapido, retro gradevolmente ammandorlato.

### ABBINAMENTI:

Pesce al forno o sotto sale, aperitivi, carni bianche (pollo).  
Temperatura di Servizio: 12°C

