

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: Calcareo - 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/l): 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

