



MAÈN

VERMENTINO SUPERIORE

RIVIERA LIGURE DI PONENTE

Le uve provengono dalla nostra vigna più vicina al mare, dove vengono selezionati i grappoli migliori.
La macerazione pre-fermentativa a freddo e l'affinamento lungo e controllato danno al Maèn una struttura ed una complessità notevoli, a supporto dei profumi maturi e della sapidità che lo caratterizzano.

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 Lt

TERRITORIO

Denominazione: DOC Riviera Ligure di Ponente

Esposizione dei vigneti: Est, Sud Est

Altitudine: 50mt

Suolo: semi calcareo e argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: Vino bianco secco

Vitigno: Vermentino 100%

Annata: 2016

Gradazione alcolica: 14 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Vinificazione: criomacerazione per 24 ore, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: sulle fecce fini in acciaio per 10 mesi, in bottiglia per minimo 4 mesi

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino

Profumi: sentori di albicocca passita e pesca gialla molto matura

Sapore: entrata sapida, ritorno strutturato e complesso. Finale voluminoso

Abbinamenti consigliati: ostriche e frutti di mare, tartare di tonno crudo, pesce di polpa e carni bianche ben condite

Temperatura di servizio: 12-14°C