



VERMENTINO DOC

RIVIERA LIGURE DI PONENTE

Il Vermentino trova nei nostri vigneti tutti i fattori di cui ha bisogno per esprimere il suo potenziale: clima temperato caldo, sole, vento e vicinanza al mare.

Vinificato in purezza, con breve macerazione a freddo e affinamento sui lieviti.

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 Lt e 0,375 Lt

TERRITORIO

Denominazione: DOC Riviera Ligure di Ponente

Esposizione dei vigneti: da SE a SW

Altitudine: 50mt e 200mt

Suolo: semi calcareo e argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: Vino bianco secco

Vitigno: Vermentino 100%

Annata: 2017

Gradazione alcolica: 13,5 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Vinificazione: pigiatura soffice con breve macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: sulle fecce fini in acciaio per almeno 5 mesi e fino all'imbottigliamento

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino

Profumi: minerali con sentori di frutta bianca e richiami agrumati

Sapore: entrata fresca e sapida, assaggio completato da una struttura elegante e fine

Abbinamenti consigliati: piatti a base di pesce, crostacei e molluschi.

Tra i piatti liguri: acciughe ripiene, brandacujun, cappon magro

Temperatura di servizio: 12°C