



## 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:** 2019

**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