VERMENTINO
BOLGHERI DOC

CARATTERISTICHE GENERALI

Varietà: 100% Vermentino

Grado alcolico: 13% Vol.

Temperatura consigliata di servizio: 12° C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 50 m s.l.m.

Esposizione: ovest

Composizione del terreno: suolo di origine vulcanica con pietrosità abbondante

Sistema di allevamento: Guyot

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: classica in bianco con processo a freddo. La pressatura è soffice e delicata per ricavare solo il mosto nobile.

Fermentazione: avviene in tini di cemento grezzo a temperatura controllata di 18°C per circa 30 giorni con lieviti indigeni.

Affinamento: in cemento per 3 mesi su fecce nobili.

NOTE ORGANOLETTICHE

Nel bicchiere si presenta giallo paglierino. Profumo intenso, persistente, fine e di grande eleganza, con note di mosto fresco, pompelmo, e piacevole sottofondo di miele d'acacia. In bocca si presenta ricco, equilibrato, di elevata persistenza.