

Vermentino

Vitigni	Vermentino 100%
Esposizione vigneto	nord-sud
Numero ceppi ad ettaro	4800
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	limoargilloso, ricco di calcare
Resa in uva per ettaro	70 q
Colore	paglierino dorato
Profumo	ritorni aromatici di mela, pesca, buccia di agrume
Sapore	buon corpo, note di frutta esotica, chiude cullato da un'onda salmastra
Grado alcolico	minimo 13%
Temperatura di servizio	8-10°C
Abbinamenti	crostacei, pesce, bruschette, crêpes ai funghi
Grape Variety	100% Vermentino
Vineyard exposure	north-south
N. of plants per hectare	4,800
Growing method	buttressed cord
Terrain	clay silt rich in limestone
Yield per hectare	7,000 kg
Colour	golden yellow
Aroma	notes of apples, citrus peel, peach
Flavour	full bodied, notes of exotic fruit, close culled in a brackish taste
Alcohol (% by volume)	minimum 13%
Serving temperature	8-10°C
Accompaniments	shellfish, fish, bruschettas, mushroom crêpes



VERMENTINO | I.G.T.
bianco



Il Vermentino è un vitigno semi-aromatico probabilmente originario del Portogallo da cui poi si è diffuso in Liguria e Toscana. Qui, soprattutto nelle zone costiere, ha trovato il microclima e il terreno adatti ad esprimere le sue qualità.

Il prodotto è ottenuto da uve raccolte a mano, in 2-3 passaggi successivi, vinificate separatamente e rigorosamente a temperatura controllata. Travasato e mantenuto a contatto con le fecce nobili per qualche mese per avere una maggiore grassezza ed estrazione di sostanze aromatiche. Le masse vengono assemblate ed è pronto per essere messo in bottiglia.

Vermentino is a semi-aromatic vine which probably originated in Portugal, from where it spread from Tuscany to Liguria. Here, especially in the coastal areas, it has found the perfect microclimate and terrain for the flourishing of its qualities.

The wine is made from grapes hand picked in 2 to 3 sessions. They are separately vinified with rigorous temperature settings. It is poured with its noble peel and stems into other containers in order to achieve its special level of viscosity and to extract all of its fine aromas. It is then bottled.