



Equilibrio - D.O.C. Candia dei Colli Apuani Vermentino



IL TERRITORIO:

ZONA DI PRODUZIONE: Candia - Massa (MS)

ALTITUDINE: Da 100 a 150 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud-Est.

GIACITURA: Collinare.

VITIGNI: 100% Vermentino.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

VENDEMMIA: ultima decade di settembre.

PRODUZIONE:

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte vengono fatte macerare per tempi più o meno lunghi in funzione della parcella di provenienza. Dopo la macerazione pellicolare a freddo le uve vengono pressate e i mosti ottenuti, dopo decantazione statica, fermentano a temperatura di circa 16°C. Dopo la fermentazione alcolica il vino sosta sulle fecce fini per circa 4 mesi

AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno 3 mesi.

TENORE ALCOLICO: 13,50%.



DATI ORGANOLETTICI:

COLORE: Giallo paglierino intenso

PROFUMI: Inteso e fragrante, prevalgono note di frutta bianca e frutti esotici.

GUSTO: Al palato è avvolgente, inebriante, i toni caldi sono perfettamente contrastati da un'acidità vibrante. Il finale è estremamente lungo e il frutto sembra non finire mai.



CONSIGLI:

Servire a 15° - 16° C.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si abbina con piatti a base di pesce anche elaborati, zuppe e crostacei.