

Equilibrio - D.O.C Candia dei Colli Apuani 2017



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: la fermentazione avviene con parziale macerazione sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata senza lieviti aggiunti.

AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno 3 mesi.

TENORE ALCOLICO: 13,50%.



DATI ORGANOLETTICI

COLORE: Giallo paglierino intenso con riflessi verde oro

PROFUMI: Inizialmente sottili, minerali, con cenni di spezie, si

dispiegano poi su note più mature di frutta gialla e erbe aromatiche.

GUSTO: In bocca mostra tempra e personalità, la freschezza si integra con i tannini sottili, la tensione gustativa mostra energia e continuità con il naso e procede con intensa e minerale sino all'epilogo coinvolgente.

CONSIGLI

Servire a 15° - 16° C.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Risotti, piatti elaborati a base di pesce, carni bianche, formaggi freschi.