

Equilibrio - D.O.C Candia dei Colli Apuani 2019



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.

