

# Traverso - 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: *terza decade di settembre*



## PRODUZIONE

VINIFICAZIONE: *nasce da una selezione di uve ottenuta da parcelle di terreni calcarei. Le uve dopo la raccolta vengono fatte macerare a freddo per circa 6 ore. Dopo la macerazione le uve vengono pressate e il mosto fatto decantare a freddo. Dopo l'illimpidimento il mosto fermenta alla temperatura di 16°C. il vino sosta sulle fecce fini per 5 mesi con periodici battonages.*

AFFINAMENTO: *In bottiglia per almeno 3 mesi*

TENORE ALCOLICO: *13.5%*



## DATI ORGANOLETTICI

COLORE: *Giallo paglierino intenso*

PROFUMI: *Intensità e finezza sono le due parole chiave: riunisce l'essenza dei giardini del mediterraneo, fiori bianchi, pompelmo, ma anche essenze di erbe aromatiche come rosmarino.*

GUSTO: *si presenta al palato deciso e vibrante con una verticalità che spicca sin dal primo sorso. Sapidità e acidità nel finale che non smette mai di far salivare.*



## CONSIGLI

*Servire a 15° - 16° C.*



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

*Primi e secondi piatti a base di pesce. Data la grande acidità da provare con le Ostriche!*