



Traverso - 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: terza decade di settembre

PRODUZIONE:

VINIFICAZIONE: nasce da una selezione di uve ottenuta da parcelle di terreni calcarei. Il mosto viene fermentato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

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!