

Traverso - 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: terza decade di settembre



PRODUZIONE

VINIFICAZIONE: A temperatura controllata

AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno 3 mesi

TENORE ALCOLICO: 13%



DATI ORGANOLETTICI

COLORE: Giallo paglierino intenso con riflessi verde oro

PROFUMI: Fini ed espressivi con frutta gialla matura, pompelmo, accennifloreali, con minerali ed erbe officinali a chiudere il ventaglio odoroso di grande luminosità.

GUSTO: l'impatto gustativo è di notevole complessità, i ritorni di frutta ed erbe officinali innescano una tensione gustativa di grande energia dove la freschezza ne amplifica lo slancio sino al finale lunghissimo lungo e profondo.



CONSIGLI

Servire a 15°- 16° C.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Consigliato con crostacei, risotti, primie secondi a base di pesce, carni bianche.