

# Vermentino - 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: seconda decade di settembre



## PRODUZIONE

VINIFICAZIONE: Macerazione pellicolare a temperatura controllata per circa 24 ore; dopo una soffice pressatura il mosto viene chiarificato per decantazione a freddo. Il mosto viene fermentato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 3 mesi

TENORE ALCOLICO: 13,00%



## DATI ORGANOLETTICI

COLORE: Giallo paglierino intenso con riflessi verde oro

PROFUMI: fiori bianchi, frutta croccante con pesca e pera in evidenza, con effluvi di spezie e macchia mediterranea a completare il finale persistente e iodato.

GUSTO: Al palato emerge la sua vitalità dove la freschezza sostiene egregiamente la polposità della frutta e la sapidità spinge lo slancio gustativo nel finale iodato.

## CONSIGLI

Servire a 15°- 16° C.



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Antipasti di pesce, torte di verdura, primi piatti di terra e di mare.