



# Vermentino - 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: *Pressatura diretta a bassa temperatura delle uve. Il mosto ottenuto viene illimpidito tramite decantazione statica a freddo e la fermentazione è condotta ad una temperatura di circa 16°C.*

AFFINAMENTO: *In bottiglia per almeno 3 mesi*

TENORE ALCOLICO: *13%*



## DATI ORGANOLETTICI

COLORE: *Giallo paglierino intenso.*

PROFUMI: *al naso predominano le note di frutta a polpa bianca. L'intensità aromatica è ben complessa con una nota morbida che anticipa quelle che saranno le sensazioni gustative.*

GUSTO: *Al palato il volume è ben integrato con l'acidità, succoso e di grande beva, ricorda la frutta fresca con note esotiche. Finale lungo e persistente.*

## CONSIGLI

*Servire a 15° - 16° C.*



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

*Si abbina con piatti a base di pesce e crostacei. Ottimo come aperitivo.*

