



Vermentino - 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: seconda 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: 13,50%



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.