



VERMENTINO SUPERIORE

RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC

2020

VARIETÀ UVE	Vermentino 100%
VENDEMMIA	Tipo: a mano, in cassette, con selezione dei grappoli migliori. Periodo: seconda metà Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Diraspatura, 48 ore di macerazione sulle bucce a freddo, pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
MATURAZIONE	In serbatoi di acciaio per 6 mesi.
AFFINAMENTO	In bottiglia per 6 mesi. Messo in commercio dal 1 novembre dell'anno successivo la vendemmia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: giallo paglierino. Profumo: aromi complessi con note di cannella e bucce di agrumi, frutta e floreale. Gusto: secco e morbido con un finale lungo. Gradazione alcolica: 14% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°-14°C
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	Piatti di pesce e carni bianche.
PACKAGING	Bottiglia da 75 cl