

VERMENTINO ETICHETTA LIGURIA

Caratteristiche

Il Vermentino proveniente dalle uve prodotte nell'area geografica Golfo del Tigullio è un vino che sollecita e deliziosamente impressiona tutti i sensi interessati nella degustazione.

L'occhio, attratto dalla brillante tonalità del colore giallo paglierino più o meno carico, indugia volentieri su questo vino dall'aroma caratteristico e dalle sfumature delicate. Il sapore secco, pieno, con delicata vena morbida, discretamente continuo e con piacevole vena amarognola.

VITIGNO E ZONA DI PRODUZIONE

Il Vermentino deve essere ottenuto da uve provenienti dal vitigno omonimo per almeno l'85%.

Per il 15% rimanente possono concorrere alla sua produzione altri vitigni a bacca bianca quali Rollo, Pigato, Bosco e Albarola autorizzati per la provincia di Genova .

Le uve che concorrono alla produzione del ns. vino vengono raccolte nei territori del comune di Né (Colline di Campo di Né- mt. S.l.m. - Costa di Zerli 350 mt. S.l.m. – Sambuceto), Moneglia (collina di Lemoglio).

ABBINAMENTI GASTRONOMICI.

Ottimo come aperitivo, si accosta felicemente con molti piatti della semplice cucina ligure raggiungendo un'intesa perfetta con la celeberrima cima genovese.

SERVIZIO E CONSERVAZIONE.

Fa emergere il meglio di se stesso alla temperatura di 10° C, in bicchieri a calice con stelo alto. E' consigliabile consumarlo giovane entro un anno dalla vendemmia.