

VERMENTINO ETICHETTA “ ORO “

Terreno: medio impasto

Esposizione: sud-est

Altitudine dei vigneti: 150 metri s.l.m.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Odore: profumo caratteristico, delicato e gradevole di fiori bianchi e frutta esotica.

Sapore: secco, sapido, fresco, acidulo con leggero retrogusto amarognolo

Tenore alcolico: 12° vol

Abbinamenti: va degustato con antipasti di pesce, pesce alla griglia e piatti regionali tipici.

Servizio: calici a stelo lungo di media capacità

Temperatura di servizio: si consiglia la temperatura di 10°-12° c

Epoca di raccolta: ultima settimana di Settembre

Vitigno: Vermentino che ben si adatta all'area pedo-climatica del Levante ligure

Vinificazione: crio-macerazione, pressatura soffice e pulizia del mosto. Fermentazione a temperatura controllata. Maturazione di tre mesi in vasca di acciaio. Segue un mese di riposo in bottiglia.