



# SCHEDA TECNICA VERMENTINO

DENOMINAZIONE	RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO
ZONA DI PRODUZIONE	COMPRESA FRA 200 E 400 M S.L.M.
UVE	100% VERMENTINO
VINIFICAZIONE	CRIOMACERAZIONE SULLE BUCCE – FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA
AFFINAMENTO	IN ACCIAIO PER CIRCA 4-6 MESI
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE GIALLO PAGLIERINO, LIMPIDO, TRASPARENTE. PROFUMI INTENSI, FLOREALE, FRUTTATO, LEGGERA NOTA CITRICA, UN FINALE DI MACCHIA MEDITERRANEA. AL PALATO MOLTO CALDO, CON UN'ACIDITÀ VIVA MA NASCOSTA DALLA IMPORTANTE STRUTTURA GENERALE
ANNATA	2022
GRADAZIONE	13% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	9 – 11 °C
ABBINAMENTI	DA ACCOMPAGNARE CON VERDURE RIPIENE AL FORNO, GAMBERI GRIGLIATI E AD UNA FRITTURA DI PARANZA.