

CASA DI TERRA

BOLGHERI - VERMENTINO DOC

Il terroir di Bolgheri riflette la sua eleganza anche nei vini bianchi. Il Vermentino, più di tutti, trova nei nostri vigneti condizioni perfette per la sua coltivazione: sole, brezze marine e suolo ricco di minerali. Una piccola percentuale di Sauvignon Blanc è perfetta per completare ed impreziosire il blend



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: Vermentino - Sauvignon Blanc

Ubicazione: Bolgheri Ferrugini e Sondraie

Esposizione: Est - Ovest

Anno impianto: 2007 - 2013

Tipologia suolo: Suoli sabbiosi - argillosi con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a cordone speronato monolaterale e guyot

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa uve per ettaro: 90 q.li/ ha Vermentino, 75 q.li/ha Sauvignon Blanc

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: 60% del blend viene pressato e lasciato fermentare in vasche di acciaio inox con temperatura 16°C per 15 giorni. Il 40% del blend fermenta con le bucce per 15 giorni e rimane sulle stesche per altri 2 mesi

Affinamento: 5 mesi in vasche d'acciaio inox con sosta prolungata sui lieviti di fermentazione

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso presenta un insieme complesso e non invadente di aromi: fiori di acacia, frutta a polpa bianca, gentili note di pepe bianco. In bocca è elegante, morbido e leggermente strutturato. Sul finale è persistente e sapido, concludendo l'assaggio con una sensazione di freschezza ed equilibrio

ABBINAMENTI

Aperitivo, piatti a base di pesce, carni bianche, pizza, fritture.

www.fattoriacasaditerra.com

info@fattoriacasaditerra.com


CASA DI TERRA