

FATTORIA
CASA DI TERRA

TERRE DI LAVINIA - IGT TOSCANA VERMENTINO

*Le uve arrivano dal vigneto dedicato a Lavinia, figlia di Giuliano, proprietario dell'azienda.
Terre di Lavinia è un Vermentino in purezza che trova lungo la costa Toscana le condizioni perfette per la coltivazione
e che gli conferiscono una forte identità territoriale*



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: 100% Vermentino

Ubicazione: Bolgheri e Cecina

Esposizione: Sud - Sud Ovest

Anno impianto: 2002 - 2013

Tipologia suolo: Suoli sabbiosi - argillosi con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa per ettaro: 100 q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura 16°C per 15 giorni. Il 40% del blend viene fermentato sulle bucce

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Le uve vermentino esprimono un profilo aromatico complesso di macchia mediterranea, fiori di acacia e pepe bianco.
In bocca è gentile ed allo stesso tempo di buona struttura, sapido, persistente e con un finale che lascia una generale
sensazione di freschezza*

ABBINAMENTI

Aperitivo, carni bianche, piatti a base di pesce