

FATTORIA  
**CASA DI TERRA**

**TERRE DI LAVINIA - COSTA 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:** Vermentino

**Ubicazione:** Bolgheri e Cecina

**Esposizione:** Sud - Sud Ovest

**Anno impianto:** 2002

**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:** non superiore a 90 q.li/ha

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO**

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox con temperatura controllata di 15°C per 15 giorni.

**Affinamento:** 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*