

FATTORIA
CASA DI TERRA

BOLGHERI - VERMENTINO

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.



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: Vermentino -

Ubicazione: Bolgheri Ferruggini e Sondaie

Esposizione: Est - Ovest

Anno impianto: 2010

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: non superiore a 90 q.li/ ha Vermentino

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

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

Affinamento: 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, pizza, frittare.