

# 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:** 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:** La fermentazione avviene 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,, piatti a base di pesce e carni bianche*