



BOLGHERI VERMENTINO

UVE

100 % Vermentino.

VINIFICAZIONE

Selezione del grappolo in raccolta e successiva pressatura soffice. Il mosto viene poi portato a limpidezza attraverso la naturale precipitazione dei sedimenti. Successivamente, tramite l'inoculo dei lieviti, parte la fermentazione. La vinificazione avviene sempre a temperatura controllata.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino di buona struttura, fresco e ricco di gusto con note minerali e profumo fruttato\agrumato. Colore giallo paglierino carico e luminoso.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo abbinato al pesce in tutte le sue declinazioni. Si accompagna anche con formaggi freschi e salumi leggeri, perfetto quindi da servire come aperitivo.

ALCOHOL: 13°% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° - 12°

FORMATI BOTTIGLIE: 75 Cl