

VERMENTINO

Puglia IGP

100% Vermentino | 12% vol | 750 ml



6-8 °C / 12 h

Maceraz. / Maceration



16-18 °C

Ferment. / Fermentation



3 mesi / months

Fecce fini / Fine lees



ITALIANO

-  **Vitigno:** 100% Vermentino. Zona: Puglia.
-  **Terreno:** terra rossa, argillosa e calcarea.
-  **Vigneti:** 20-35 anni. Allevamento: alberello e spalliera. Resa: 10.000-13.000 kg di uva/ha.
-  **Vinificazione:** diraspatura e immediato raffreddamento del pigiato a 6-8 °C; macerazione per 12 ore, pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione alcolica a 16-18 °C.
-  **Affinamento:** separazione dalle fecce grossolane e maturazione sulle fecce fini per 3 mesi; seguono stabilizzazione e imbottigliamento.
-  **Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.
-  **Profumo e gusto:** fruttato, elegante e persistente, dal gusto fresco e persistente.
-  **Abbinamenti:** risotti, pesce, formaggi a pasta molle e carni bianche.
-  **Servizio:** 10-12 °C.



10-12 °C

Servizio / Serving

ENGLISH

-  **Grape variety:** 100% Vermentino. Production area: Puglia.
-  **Soil:** red soil, clay and limestone.
-  **Vines:** 20-35 years. Training: bush vines and trellised vines. Yield: 10,000-13,000 kg of grapes/ha.
-  **Vinification:** destemming and immediate cooling of the crushed grapes to 6-8 °C; 12 hours of maceration, gentle pressing, static settling of the must and alcoholic fermentation at 16-18 °C.
-  **Ageing:** separation from the gross lees and maturation on the fine lees for 3 months, followed by stabilisation and bottling.
-  **Colour:** straw yellow with greenish reflections.
-  **Aroma and palate:** fruity, elegant and persistent, with a fresh, lingering palate.
-  **Food pairing:** risotto, fish, soft cheeses and white meats.
-  **Serving temperature:** 10-12 °C.

6 bottiglie / bottles per carton | 105 cartoni / cartons per pallet | 630 bottiglie / bottles per pallet | EPAL 80 x 120 cm