

VERMENTINO IGT



UVE: Vermentino
TIPOLOGIA DEL TERRENO: limo - argilloso
FERMENTAZIONE: in acciaio
AFFINAMENTO: acciaio e bottiglia

ALCOL: circa 13%

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO: macchia mediterranea, floreale
SAPORE: fresco, equilibrato, finale mandorlato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 C°
ABBINAMENTI: pesce, antipasti di mare

GRAPE VARIETY: Vermentino
SOIL TYPE: silt - clay soils
FERMENTATION: in stainless steel
AGING: Stainless steel and bottle

ALCOHOL: approx. 13%

COLOUR: straw yellow with greenish hues
NOSE: Mediterranean herbs and floral notes
PALATE: fresh and balanced, with an almond finish

SERVING TEMPERATURE: 10 - 12 C°
FOOD PAIRING: fish and seafood starters