

VERMENTINO BOLGHERI DOC 2017



NOTAS

Uvas: 90% Vermentino, 10% Viogner

Alcohol: 13.5% Vol.

Acided: 5.9 g/l

Temperatura de servicio: 12° C

VIÑEDO

Altitud: 50 m sobre nivel del mar

Orientación: oeste

Composición del terreno: suelo de origen volcánico con abundancia de piedras

Crianza: Guyot

Densidad de plantación: 5,700 vides/ha

Rendimiento por hectárea: 80 q.li

Producción media por vid: 1.4 Kg

BODEGA

Proceso de vinificación: métodos tradicionales de vinificación de blanco frío. Las uvas se prensan delicadamente para obtener su mosto.

Fermentación: en depósitos de cemento sin refinar a una temperatura controlada de 18 ° C durante aproximadamente 30 días, utilizando levadura nativa.

Refinamiento: 3 meses en depósitos de cemento.

NOTA DE CATA

El vino tiene un color amarillo pajizo brillante. Los suelos volcánicos otorgan una excelente mineralidad. La inclusión de Viogner le da al vino una nota distintiva de cáscara de cítricos, típica de esta variedad.