



VERMENTINO

DOC Riviera ligure di ponente 2017

Provenienza

Vigneti Finale Ligure

Uvaggio

100% Vermentino

Andamento climatico

Andamento stagionale secco

Vinificazione Totalmente in bianco (pressatura soffice). Il mosto viene separato dal sedimento per flottazione. La fermentazione avviene con controllo della temperatura.

Gradi 13,5

Estratto secco 19 g/litro

Maturazione Presso il produttore 5/6 mesi in vasche di acciaio inox a contatto con fecce fini. Almeno un mese di affinamento in bottiglia.

Aspetto visivo

Brillante, giallo paglierino con riflessi dorati.

Aspetto olfattivo

Elegante, ampio. Profumi di agrumi

Aspetto gustativo

Gradevole, pieno, senza asperità, intenso.

Abbastanza lungo, giustamente alcolico.



RIVIERA LIGURE
DI PONENTE

VERMENTINO
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
FINALE LIGURE ITALIA

RIVIERA LIGURE
DI PONENTE

VERMENTINO
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
FINALE LIGURE ITALIA

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
AZIENDA AGRICOLA
PAGANINI GIAN RICCARDO
FINALE LIGURE SV/951 - ITALIA

Nobile da generazioni,
nasce ai piedi della Rocca di Peri,
sulle pendenze delle difficili
e tipiche fasce liguri.

L'ottima esposizione e il colore
notturno, garantiti dai muri
a secco dei terrazzamenti, danno
vita a un Vermentino maschio,
di carattere, terribilmente
asciutto, saporito, molto alcolico,
quasi scorbutico
e allo stesso tempo
estremamente piacevole,
come il più intrigante dei liguri.

Preferisce l'ottima compagnia,
ma saprà raccontarti
il meglio di sé, in ogni occasione,
sopra ai 10°.

VENDEMMIA 2017
75 cl o 13,5% VOL LVB
NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE
CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA

PA
GA
NI
NI

VERMENTINO

VERMENTINO