



## 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.

