

# VERMENTINO

Un vino con una forte identità dovuta alla vicinanza della costa.

Il colore e i suoi riflessi, gli aromi e i suoi sentori ricordano  
il mare e le spiagge.

Le sue note aromatiche rievocano profumi di fiori di arancio e pesca bianca, lasciando sul palato un corpo fresco e sapido. Ideale in abbinamento con i piatti della tradizione italiana, i piatti a base di pesce, ostriche e spaghetti alle vongole.

**Uvaggio:** Vermentino 100%

**Zona di produzione:** Aprilia (Lt)

**Superficie vitata:** circa 5 ettari

**Altitudine del vigneto:** circa 150 m s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** vulcanica, ricco di scheletro e  
di elementi minerali.

**Sistema di allevamento:** controspalliera a Guyot

**Densità dei ceppi:** 4.333 viti per ettaro

**Produzioni per ettaro:** 9.000 kg

**Resa dell'uva in vino:** 70%

**Epoca di vendemmia:** primi Settembre

**Raccolta:** a mano in cassette

**Vinificazione:** con breve criomacerazione delle uve, pigiatura e pressature soffici, in seguito illimpidimento statico del mosto

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata Fermentazione malolattica non svolta

Metodo di rifinitura, batonnage in acciaio per almeno 4 mesi,  
poi in bottiglia prima della messa in commercio.

**Temperatura di servizio:** 8/12°C.