Vermentino Pramno

DOC RIVIERA LIGURE DI PONENTE

VITIGNO: vermentino coltivato in diversi vigneti tutti terrazzati. Ogni ettaro ha una densità media di 4000 ceppi, producendo circa 90 q.li di uva.

VENDEMMIA: la vendemmia, manuale, viene svolta nella prima metà di settembre, raccogliendo l'uva in apposite cassette ed avviata immediatamente alla vinificazione.

VINIFICAZIONE: vinificazione in bianco, pressatura soffice e successiva fermentazione in vaso in ceramica Clayer.

MATURAZIONE: sei mesi sulle fecce di vinificazione in vaso in ceramica Clayer
AFFINAMENTO: due mesi in bottiglia
NOTE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino. All'olfatto denota un fruttato persistente, con sentori di albicocca matura e note balsamiche di erbe officinali. Al palato una bella nota minerale e sapida.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%-13.5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 °C

ABBINAMENTI: piatti di pesce anche elaboratori, zuppe di pesce e piatti di crostacei.

Cantina Sancio

Via Laiolo, 73
Spotorno (SV)
Tel/fax: +39 019743255
E-mail:
cantinasancio@libero.it
cantinasancio.it