



# Vermentino

## 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. 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 vasche di acciaio a temperatura controllata.

**MATURAZIONE:** quattro mesi sulle fecce di vinificazione.

**AFFINAMENTO:** due mesi in bottiglia.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** colore giallo paglierino. All'olfatto denota un fruttato persistente, con sentori agrumati. 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