Contessa Carola

Vermentino IGT Terre Siciliane



TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Vermentino

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Sicilia.

TERRENI

Caratteristica principale è la buona esposizione e l'ottima ventilazione. I vitigni si trovano sia sulle pianure costiere con terreni morenici e alluvionali, sia sulle colline e altopiani con terreni calcareo argillosi. Una buona mineralità in generale data dall'origine vulcanica di grande parte dei terreni.

RACCOLTA

Per i vini bianchi la vendemmia può avvenire molto presto, nella prima parte do Agosto

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazioni a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

COLORE

Giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli

OLFATTO

Tipiche note floreali di gelsomino, sentori fruttati agrumati di limone, uvaspina; note dolci di vaniglia e frutti esotici.

GUSTO

Secco, fresco e fruttato con retrogusto amarognolo leggermente erbaceo.

ABBINAMENTI

Ben si adatta ad antipasti leggeri di verdure e pesce, ai tipici piatti della cucina locale a base di crostacei e pesce, formaggi e pasticceria secca.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

GRADO ALCOLICO

13,0% vol

[Bordolese standard (75 cl)], [13% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)