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)