



CALA CIVETTA

VERMENTINO DI TOSCANA I.G.T.

Uve:	Vermentino 90%, Viognier 10%
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	4500 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	arenareo limoso
Altitudine:	150 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	5-10 anni
Epoca di vendemmia:	inizio settembre per il Viognier, metà settembre per il Vermentino.
Modalità di fermentazione:	raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione malolattica non svolta.
Maturazione:	in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Affinamento:	a partire dal mese di febbraio successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento:	il Vermentino è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.
Descrizione:	giallo paglierino carico e luminoso. Il bouquet si caratterizza per le note floreali e fruttate arricchite da intriganti sfumature minerali. All'assaggio è decisamente fresco e sapido, dotato di piacevolezza e carattere, con intense note fruttate tra cui spiccano i ricordi di agrumi e una buona struttura. Finale persistente e coerente con i sentori percepiti all'olfatto.
Abbinamento:	si presta ad abbinamenti diversi, dagli antipasti di pesce ai primi piatti, ai secondi a base di pesce o carni bianche, ottimo come aperitivo.
Temperatura di servizio:	6-8°C
Bicchiere ideale:	tulipano di medie dimensioni.

