



Vermentino “Zeta del Tucano” IGT



Uva: Vermentino

Tipologia del terreno: Limo e Argilla

Densità d'impianto: 5.500 piante per ettaro

Resa: 80 qli / ha

Periodo di vendemmia: Metà Settembre

Macerazione: A freddo in pressa chiusa per 4 ore

Fermentazione: Senza bucce in acciaio a temperatura controllata di 16 C, per circa 15 giorni

Affinamento: Acciaio e bottiglia

Alcol: circa 13%

Colore: Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso ed elegante, con profumi di macchia mediterranea e note floreali

Sapore: Fine ed equilibrato, con aromi fruttati. Una spiccata acidità dona una vivace freschezza. Sul finale ammandorlato e buona sapidità

Temperatura di servizio: 10-12 C

Abbinamento: Antipasti di mare, piatti di pesce e polpo, pesce alla griglia e arrosto, sughi a base di pesce

Grape variety: Vermentino

Type of soil: Clay and silt

Vine density: 5.500 plants per hectare

Grape yield: 80 q/ha

Harvest: Middle of September

Maceration: Cold in closed press for 4 hours

Fermentation: In stainless steel tanks at controlled temperature of 16 C, approximately for 15 days

Ageing: Stainless steel and bottle

Alcohol: Approximately 13%

Colour: Straw-yellow with greenish stripes

Bouquet: Intense and elegant, with smells of mediterranean maquis and floral notes

Taste: Floral, fine and balanced, with good acidity that gives bright freshness. Tasty with almond finish

Serving temperature: 10-12 C

Pairing: Seafood starters, octopus, grilled and roasted fishes, pasta with fish sauces

