

VERMENTINO



Vitigno: Vermentino

Terreno: argilloso 70%, sabbia, limo, scheletro di tipo scistoso

Esposizione: A nord, i vigneti sono interamente circondati dalla macchia mediterranea.

Età delle viti: 12 anni

Produzione annua: circa 400 bottiglie

Metodo di lavorazione del suolo: gestione biologica con colture di copertura e preparati biodinamici al suolo e alla vite (500 e 501).

Questo approccio aiuta la struttura del suolo, favorendo lo scambio tra la parte più profonda del suolo e la parte più superficiale. Le radici giocano un ruolo fondamentale in questo scambio: più sono capillari, più toccheranno porzioni minerali del terreno. Usiamo propoli, equiseto, rame e zolfo nelle quantità necessarie, a seconda dell'annata.

Vinificazione e affinamento:

Questo vermentino proviene dalle vigne più vecchie della parcella esposta al nord della nostra azienda.

Questa parcella viene vendemmiata e vinificata sulle proprie bucce in anfora Tava. Dopo il decorso fermentativo compie una post macerazione a cappello sommerso per circa 1 mese e mezzo.

Al termine del quale viene svinata e continua il suo affinamento per altri 6 mesi in anfora e successivamente altri 6 mesi di bottiglia.

Note di degustazione: Giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso si esprime con sentori di frutta a polpa bianca, camomilla, timo e miele di acacia. Al palato, caratterizzato da elevate acidità e freschezza, grande struttura, si rivela elettrico, avvolgente e persistente, lasciando una piacevole sensazione di sapida mediterraneità sorso dopo sorso.

Etichettatura ambientale

MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENTALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
VETRO	MARRONE	GL71		RACCOLTA VETRO
TAPPO	SUGHERO	FOR51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULA	GOMMA LACCA	20/03/01		RACCOLTA INDIFFERENZIATA
CARTONE	CARTONI	PAP20		RACCOLTA CARTA