

PARRINA VERMENTINO DOC BIOLOGICO

UVAGGIO:
Vermentino (100%)

GRADO ALCOLICO:
14,5%

N° BOTTIGLIE/ANNO
15.000

ZONA DI PRODUZIONE:
Parrina

VIGNETO:
Muraccio basso

TERRENO:
Limo-argilloso calcareo



RESA UVA/ETTARO:
80 q/ha

VENDEMMIA:
Raccolta a mano con selezione dei grappoli a nastro

RESA VINO/UVA:
≈ 60%

FERMENTAZIONE:
Durata 17gg
Temp. Media 17°C

AFFINAMENTO:
Sospensione su fecce fini per 6 mesi,
in vasche d'acciaio

TAPPO:
Monopezzo naturale

CARATTERISTICHE E TECNICHE DI PRODUZIONE

Ottenuto a partire da uve raccolte manualmente con diversi passaggi, in funzione del grado di maturazione raggiunto e vinificate separatamente. Una crioestrazione e successivamente una macerazione pellicolare di circa 24 ore consentono di estrarre ed esaltare il ventaglio aromatico del vitigno. Terminata la fermentazione in acciaio, rigorosamente a temperatura controllata, le masse vengono assemblate. Il vino viene mantenuto sulle fecce fini per 6 mesi prima di essere pronto per l'imbottigliamento.

ESAME VISIVO: Paglierino dorato, talvolta con riflessi verdognoli.

ESAME OLFATTIVO: Delicato, caratteristico e fruttato con ritorni aromatici di mela, buccia di agrume, pesca.

ESAME GUSTATIVO: Sapido e di buon corpo con note di frutta esotica. Chiude con un'onda salmastra.

CONSIDERAZIONI

Il Vermentino è un vitigno semi-aromatico probabilmente originario del Portogallo ma diffuso in Sardegna, Liguria e Toscana. Qui, soprattutto nelle zone costiere, ha trovato il microclima e il terreno adatti per esprimere le sue qualità.

ABBINAMENTI

Il Parrina Vermentino DOC si sposa in modo eccellente con piatti eleganti e raffinati a base di pesce, crostacei e frutti di mare ma anche con formaggi freschi, verdure, crêpes ai funghi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Morbido ed equilibrato, fresca sapidità e media lunghezza.