

"Aimone" - Vermentino DOC Riviera Ligure di Ponente

Uvaggio: Vermentino 100%

Zona di Produzione: Reg. Marixe e Reg-Massaro - Bastia d'Albenga

Altitudine: 100mS.l.m.

Tipo di Terreno: Terreni argillosi

Sistema di allevamento: a filare - potatura a cordone speronato

Resa ad Ha: rese inferiore ai 80qL/Ha

Periodo di vendemmia: metà settembre/ metà ottobre

Vinificazione: Criomacerazione per 24 ore seguita da una pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio.

Maturazione: 4 mesi

Affinamento: 2 mesi in bottiglia

Colore: giallo paglierino più o meno carico di riflessi verdolini in gioventù

Profumo: percepibile un bel timbro di cedro misto a pompelmo, con spunti di timo e rosmarino e una lieve mineralità marina

Gusto: secco ha una bella freschezza che richiama i toni olfattivi e agrumati a discapito di quelli vegetali con una bella nota minerale e sapida.

Temperatura di servizio: 13° C

Gradazione alcolica: 13-13,5 %Vol

Abbinamenti consigliati: antipasti di mare, vellutate, primi a base di pesto, secondi a base di pesce

Riconoscimenti:

*Touring Club Italiano-Corona 2010- Menzione ad Honorem 2007

*Gambero rosso -3 bicchieri 2013

