

"AIMONE" VERMENTINO DOC

"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: 4mesi

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



Il gusto d' Italia in Belgio

by Creazione

"AIMONE" VERMENTINO DOC

"Aimone" - Vermentino DOC Riviera Ligure di Ponente

Production area: Regione Massaretti Bastia d'Albenga

Grape variety: 100% Vermentino grapes

Altitude: 100 metres above sea level

Growing system: rows of vines pruned in spurred cordon

Grape harvest: September-October

Ageing: 4 months

Refining: 2 months

Colour: light straw-yellow with greenish tints

Aroma: fragrant with hints of sage, rosemary and thyme all in gentle harmony, and hints of cedar

Taste: dry, slightly sapid, with a good persistence

Serving temperature: 12-14°C to be opened at the time of serving

Alcohol content: 13% by volume

Best served with: vegetable starters, velouté soups, fish dishes



Il gusto d' Italia in Belgio

by Creazione
CULTURE