



Famiglia Falorni

Bolgheri Vermentino DOC

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

UVAGGIO:

85% VERMENTINO, 15% CABERNET SAUVIGNON

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,0% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il Vermentino è una delle poche uve bianche che si sono perfettamente adattate al clima della Toscana Mediterranea.

Il 60% del blend viene pressato e lasciato fermentare in vasche di acciaio inox con temperatura 16°C per 15 giorni. Il 40% del blend fermenta con le bucce per 15 giorni e rimane sulle stesche per altri 2 mesi.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: complesso con sentori di fiori di acacia, frutta a polpa bianca e pepe bianco.

Gusto: persistente, sapido, fresco ed equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente insalate di pollo, piatti di pesce ed antipasti. Ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10/12°C

CODICE EAN

8051490271601

www.agricoleselvi.it