

VERMENTINO

Il Vermentino, che in quest'area ha un'espressione varietale unica, con note speziate e floreali, è il più diffuso tra i vitigni a bacca bianca a Bolgheri, dove la produzione di uve bianche è comunque molto limitata (circa il 10%).

Denominazione

Vermentino Toscana IGT

Uve

Vermentino

Fermentazione

Vinificazione in bianco esclusivamente in acciaio inox a temperatura controllata di 15 °C. Breve sosta sulle fecce fini per arricchire dolcezza e volume, senza perdere la freschezza del vino.

Maturazione

Esclusivamente in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento

Minimo 2/3 mesi in bottiglia.

Esame organolettico

Giallo chiaro, quasi bianco carta, con riflessi sul verde tenue. Vino fresco e profumato. Note aromatiche intense che ricordano agrumi come il pompelmo e sentori floreali, tipici del vitigno. Al gusto fruttato con una componente minerale che lo rende sapido, equilibrato e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Esalta gli antipasti a base di pesce e crostacei così come i risotti e la pasta ai frutti di mare. Ottimo su tutti i tipi di pesce (crudités, pesce al forno e alla griglia, sushi), oltre ad abbinarsi perfettamente alle carni bianche, come pollo e tacchino.



CAMPO
ALLE COMETE

CAMPO ALLE COMETE

Loc. Sughericcio - Via Fornacelle, 249

57022 Castagneto Carducci LI

T.+39 0565 766056

www.campoallecomete.it

info@campoallecomete.it

