

# FATTORIA CASA DI TERRA

## BOLGHERI VERMENTINO DOC

*Per Casa di Terra il terroir di Bolgheri riflette la sua eleganza anche nei vini bianchi. Il Vermentino, più di tutti, trova nei nostri vigneti condizioni perfette per la sua coltivazione: sole, brezze marine e suolo ricco di minerali. Una piccola percentuale di Sauvignon Blanc è perfetta per completare ed impreziosire il blend.*



### VIGNETO E VITICOLTURA

**Uve:** 85% Vermentino - 15% Sauvignon Blanc

**Ubicazione:** Bolgheri Ferruggini e Sondraie

**Esposizione:** Est - Ovest

**Anno impianto:** 2007 - 2013

**Tipologia suolo:** Suoli sabbiosi - argillosi con presenza di scheletro

**Sistema di allevamento:** controspalliera con potatura a cordone speronato monolaterale e guyot

**Densità d'impianto:** 5.600 piante/ha

**Resa uve per ettaro:** 90 q.li/ ha Vermentino, 75 q.li/ha Sauvignon Blanc

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Fermentazione:** 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.

**Affinamento:** 5 mesi in vasche d'acciaio inox con sosta prolungata sui lieviti di fermentazione.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Al naso presenta un insieme complesso e non invadente di aromi: fiori di acacia, frutta a polpa bianca, gentili note di pepe bianco, In bocca è elegante, morbido, leggermente strutturato. Sul finale è persistente, sapido concludendo l'assaggio con una sensazione di freschezza ed equilibrio.*

[www.fattoriacasaditerra.com](http://www.fattoriacasaditerra.com)

[info@fattoriacasaditerra.com](mailto:info@fattoriacasaditerra.com)

