

FATTORIA CASA DI TERRA

TERRE DI LAVINIA - IGT TOSCANA

Con il vermentino vogliamo rappresentare il perfetto connubio del nostro vitigno autoctono con il territorio della costa toscana, è un vino a forte caratterizzazione territoriale. Le uve vermentino sono coltivate sia nel territorio di Bolgheri che Cecina. Si adatta perfettamente a molti piatti della tradizione, piatti di pesce e formaggi a pasta molle.

Uve: 100% Vermentino

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Ubicazione : Bolgheri

Esposizione: Sud- Sud Ovest

Anno impianto:1995 - 2000

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

Sistema di allevamento: cordone speronato
monolaterale

Densità d'impianto: 6.500 piante/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa per ettaro : 80 q.li per ha

Fermentazione: in vasche di acciaio inox
con temperatura 16°C per 15 giorni .

DURATA AFFINAMENTO:

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

Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o
trattato per la chiarifica al fine di preservare
l'integrità.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le uve esprimono un profilo aromatico di macchia mediterranea, fiori di acacia e pepe bianco , la bocca è elegante di grande sapidità e freschezza.

Fattoria Casa di Terra di Frollani Giuliano e Gessica s.s.

Loc. Le Ferruggini, 162/A – Bolgheri – Castagneto Carducci (LI)

tel. +39 0565 749810 – fax +39 0565 749728

P.IVA 01365300498

WWW.FATTORIACASADITERRA.COM