

FATTORIA CASA DI TERRA

VERMENTINO DOC BOLGHERI

La zona di Bolgheri per Casa di Terra rappresenta un terroir vocato anche per i vini bianchi importanti e di carattere, abbiamo perciò prodotto questo vino da una accurata selezione di uve fermentino impreziosite da piccole percentuali di sauvignon blanc.

Uve: 85% Vermentino - 15% Sauvignon Blanc

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Ubicazione : Bolgheri

Esposizione: Sud- Sud Ovest

Anno impianto:1995

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 di cui 1/3 delle uve vermentino viene fermentato con le bucce.

DURATA AFFIMAMENTO:

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

Il vino presenta grande complessità olfattiva con note di frutta matura, vaniglia e fiori , a livello gustativo il vino sprigiona grande profondità e struttura sorretta da una vena acida che lo rende particolarmente sapido e minerale.

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

tel. +39 0565 749810 – fax +39 0565 749728 Loc. Le Ferruggini, 162/A – Bolgheri – Castagneto Carducci (LI)

P.IVA 01365300498

WWW.FATTORIACASADITERRA.COM