



# CALA CIVETTA

## VERMENTINO DI TOSCANA I.G.T.

<b>Uve:</b>	Vermentino 90%, Viognier 10%
<b>Sistema di allevamento:</b>	cordone speronato
<b>Densità d'impianto:</b>	4500 ceppi / ettaro
<b>Tipologia di terreno:</b>	arenareo limoso
<b>Altitudine:</b>	150 metri s.l.m.
<b>Età dei vigneti:</b>	5-10 anni
<b>Epoca di vendemmia:</b>	inizio settembre per il Viognier, metà settembre per il Vermentino.
<b>Modalità di fermentazione:</b>	raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione malolattica non svolta.
<b>Maturazione:</b>	in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
<b>Affinamento:</b>	a partire dal mese di febbraio successivo alla vendemmia.
<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	il Vermentino è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.

**Descrizione:** giallo paglierino carico e luminoso. Il bouquet si caratterizza per le note floreali e fruttate arricchite da intriganti sfumature minerali. All'assaggio è decisamente fresco e sapido, dotato di piacevolezza e carattere, con intense note fruttate tra cui spiccano i ricordi di agrumi e una buona struttura. Finale persistente e coerente con i sentori percepiti all'olfatto.

**Abbinamento:** si presta ad abbinamenti diversi, dagli antipasti di pesce ai primi piatti, ai secondi a base di pesce o carni bianche, ottimo come aperitivo.

**Temperatura di servizio:** 6-8°C

**Bicchiere ideale:** tulipano di medie dimensioni.

