



La Baia del Sole

CANTINE FEDERICI

ORO D'ISE'E

Colli Di Luni Vermentino Doc

VITIGNO: Vermentino 100% con selezione dei migliori grappoli

ZONA DI PRODUZIONE:

Luni e Castelnuovo Magra da 100 a 200 metri circa di altitudine.

TERRENO: Ciottoloso e argilloso ricco di scheletro

ALLEVAMENTO E DENSITA' DI PIANTAGIONE:

4000 ceppi per ettaro a Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO: 85 q

ETA' MEDIA DELLE VITI: 25 anni

VENDEMMIA: Metà Settembre con raccolta manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE: Selezione delle uve, macerazione in pressa a temperatura controllata per 24 ore, pressatura soffice sottovuoto con utilizzo di solo mosto fiore. Raffreddamento a 10 °C con decantazione naturale. Fermentazione a temperatura controllata di 16- 17 °C per 15 giorni. Sosta di 90 giorni sulle fecce fini. Affinamento in acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

AROMI: Intriganti note floreali che lasciano spazio a un'intensa mela golden e note aromatiche

GUSTO: Ricco, maturo ed equilibrato. Esalta le sensazioni olfattive percepite

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo, si accosta benissimo a piatti elaborati di pesce, carni bianche e verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C



Az. Agricola FEDERICI – La Baia del Sole

Via Forlino, 3 • 19034 Luni (SP) Italia
info@cantinefederici.com • www.cantinefederici.com

Facebook: Cantine Federici La Baia del Sole

Tel. 0187/661821 – Fax. 0187698598