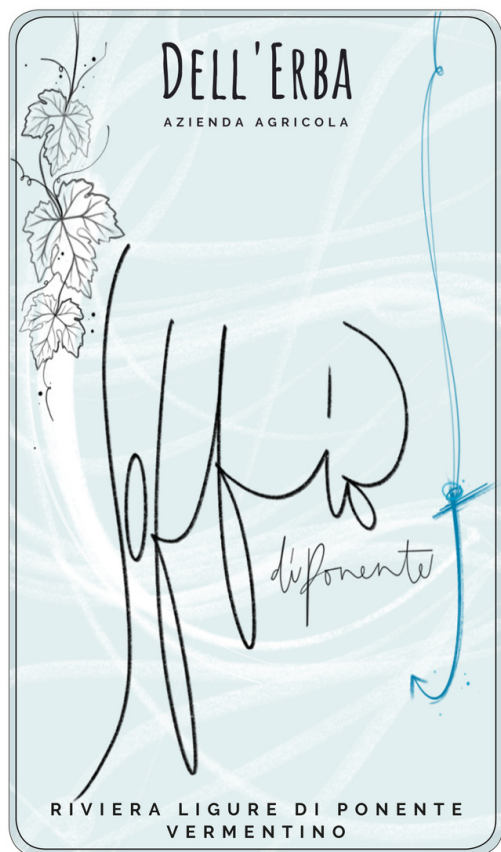


DELL'ERBA

AZIENDA AGRICOLA



" Soffia sulla vigna
un vento leggero che porta
con se la liberta' di
viaggiare "

SOFFIO DI PONENTE

RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA:2023

CONTENUTO: 75cl

VIGNETI: VERMENTINO 100%
da un unico vigneto "Ciarella"

ZONA DI PRODUZIONE: Albenga, (SV) Liguria

COORDINATE : 44°03'35.1"N 8°08'42.0"E

TIPO DI TERRENO: Argilloso limoso (Terra Rossa)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Manuale, Fine Settembre

RESA PER ETTARO: 90- 100 q.li/ha

VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate in maniera soffice, il mosto viene illimpidito con insufflaggio di azoto a protezione degli aromi primari. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene travasato e continua il suo affinamento sui suoi lieviti fino alla primavera successiva.

DATI ANALITICI VINO

GRADO ALCOLICO: 13,07 %

ACIDITÀ: 4,75 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: 0,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini, dal **Profumo** vivace e fruttato con fresche note di agrumi e di erbe aromatiche, con sfumature minerali; si presenta in bocca con un **Sapore** pieno e persistente, con toni sapidi e freschi.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE : Ideale con piatti della tradizione ligure che spaziano dagli ortaggi dei campi alla cucina di Mare. La sua leggerezza e freschezza, lo rendono ottimo per aperitivi.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 14°C

