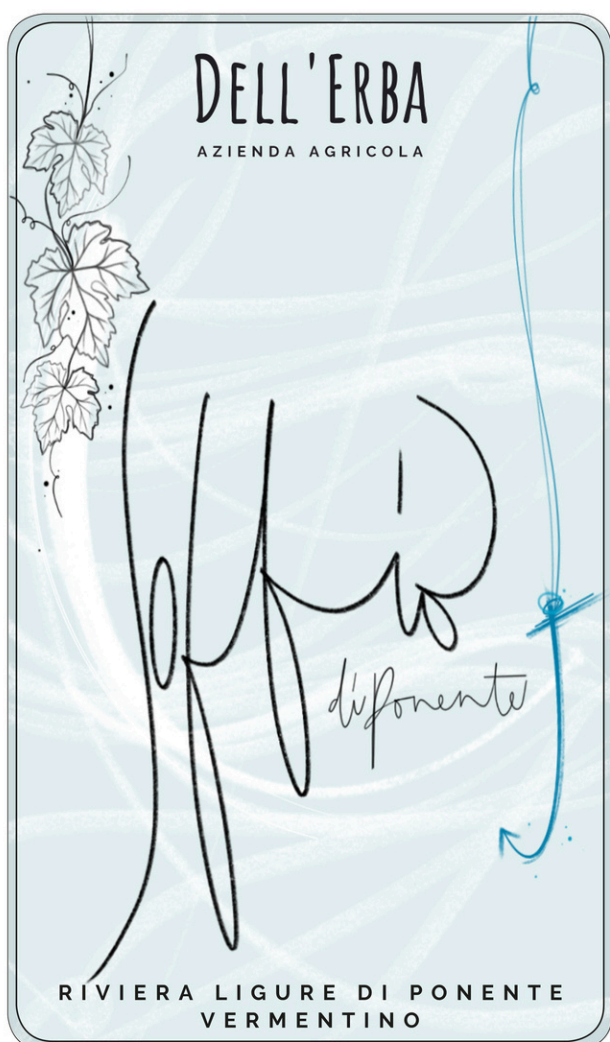


" SOFFIA SULLA VIGNA
UN VENTO LEGGERO CHE PORTA CON
SE LA LIBERTA' DI VIAGGIARE "

SOFFIO DI PONENTE

RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



ANNATA: 2023

VIGNETI: VERMENTINO 100%

da un unico vigneto "Ciarella"

TIPO DI TERRENO: Argilloso limoso

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 dorati, dal **Profumo** intenso, fruttato e persistente con sentori di fiori bianchi, di pesca e miele su fondo minerale; si presenta in bocca con un **Sapore** fresco e deciso con toni sapidi ed una lieve nota amarognola tipica di questo vino.