

ARTIGLIO

RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



ANNATA:2023

VIGNETI: VERMENTINO 100% (Selezione di Uve)

unico Vigneto "Ciarella"

TIPO DI TERRENO: Argilloso limoso SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VENDEMMIA: Manuale, Ottobre

RESA PER ETTARO: 90 q.li/ha

VINIFICAZIONE: La fermentazione avviene in botti di ceramica Clayer, di forma quasi sferica, al mosto vengono aggiunti acini interi diraspati manualmente. La macerazione avviene per 5 mesi, e quando finita il vino viene affinato nella stessa botte sui lieviti di fermentazione per almeno mesi.

DATI ANALITICI VINO GRADO ALCOLICO: 13,20%

ACIDITÀ: 4,60 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: 0,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante. **Profumo** intenso e fruttato con fresche note di agrumi, erbe aromatiche, pesca gialla matura e con sfumature minerali; Un **Sapore** pieno e persistente con spiccata impronta sapida.