



La Baia del Sole



ORO D'ISE'

DENOMINAZIONE: COLLI DI LUNI VERENTINO DOC

VARIETA': Vermentino 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Ortonovo e Castelnuovo Magra

ALTIMETRIA: 150 metri circa sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Nord / Est

NATURA DEL TERRENO: Ciottoloso e argilloso ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' DI PIANTAGIONE: 4000 ceppi per ettaro

PRODUZIONE MEDIA PER CEPPO: 2/2,2 kg

PRODUZIONE PER ETTARO: 75/85 q

ETA' MEDIA DELLE VITI IN PRODUZIONE: 25 anni

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA: Fine settembre con raccolta manuale in cassette da 20 kg

CONTENITORI DI FERMENTAZIONE: Vasche in acciaio inox

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

Attenta selezione delle uve, macerazione in pressa a temperatura controllata per 12-18 ore, pressatura soffice con utilizzo di solo mosto fiore. Raffreddamento a 10-12 °C con decantazione naturale. Fermentazione a temperatura controllata di 16-17 °C per 15 giorni. Sosta dai 50 ai 90 giorni sulle fecce fini. Affinamento in acciaio fino a Febbraio

SISTEMA DI CONTROLLO DELLA TEMPERATURA:

Impianto di condizionamento termico automatico

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo paglierino carico con riflessi dorati

GRADAZIONE: 13 %

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: 12 °C

CANTINE FEDERICI - LA BAIJA DEL SOLE

VIA FORLINO, 3 - 19034 ANTICA LUNI DI ORTONOVO (SP) - TEL. 0187/661821

www.cantinefederici.com - info@cantinefederici.com