

VIVI VERMENTINO 2023 IGT Toscana



Tipologia Indicazione Geografica Tipica

Zona d'origine Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

Tipo di terreno Medio impasto

Vitigni Vermentino in purezza

Fermentazione e affinamento Da una pressatura soffice si ottiene il mosto che viene lasciato per 24 ore a raffreddare in modo da favorire il naturale sedimentazione. La parte limpida viene poi presa e fatta fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16°C. Affinamento sempre in acciaio inox.

Alcol 13%

Formati Borgognotta Elegance verde da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Borgognotta verde da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Intenso, fresco, floreale, arricchito da una leggera nota minerale.

Gusto Fresco, sapido, pieno, dotato di piacevolezza e carattere con spiccata acidità che dona freschezza e persistenza.

Abbinamenti consigliati Antipasti di mare e di verdure, frutti di mare, fritti di pesce e di verdure.

Solfiti Contiene Solfiti