

LE COSTE

LAZIO

Indicazione Geografica Tipica

VERMENTINO

UVAGGIO: Vermentino.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo.

ALTITUDINE: 330 m. s.l.m.

CLIMA: tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

TERRENO: tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: impianti a spalliera (cordone speronato).

RESA ETTARO: 10000 Kg.

VINIFICAZIONE: abbattimento della temperatura ad uva intera, pressatura soffice del diraspato e fermentazione a bassa temperatura.

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio su feccia fine con batonnage settimanali.

COLORE: giallo paglierino scarico.

PROFUMO: al naso esprime subitane note di frutta esotica e fiori bianchi che ne invogliano la beva.

SAPORE: al primo sorso è già un successo. Ricco, morbido e armonico senza mai strafare, acido e sapido al punto giusto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti crudi, primi e arrostiti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C.



BICCHIERE DI SERVIZIO: Tulipano.

FORMATO: 750 ml.

GRAPES: Vermentino.

PRODUCTION AREA: Zagarolo.

ALTITUDE: 330 m. a.s.l.

CLIMATE: typically Mediterranean, with mild winters, moderate rainfall and mainly ventilated hot summers.

SOIL: predominantly tuff.

BREEDING OF VINES: plant espalier (Guyot) (spurred cordon).

HECTARE YIELD: 10.000.

WINEMAKING: traditionally, in white with soft squeezing and fermentation at a controlled temperature of 16°C.

AGEING: 6 months in steel on the fine lees with weekly batonnage.

COLOR: straw yellow.

SENTS: exotic fruits and white flowers.

TASTING NOTES: the taste is full and very fresh, recalling the sensations on the nose. Its outstanding taste rewards us with infinite persistence.

FOOD SUGGESTIONS: particularly suitable with seafood dishes.

SERVING TEMPERATURE: 10°C.

GLASS OF SERVICE: tulip.

FORMAT: 750 ml.

