

Le Coste

Vermentino Lazio

UVAGGIO: Vermentino.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo (RM).

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: 10.000 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 subito 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 arrosti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Tulipano stretto.

FORMATO: 750 ml.



federici