



Teia

Bolgheri Vermentino DOC

Zona di produzione: Bolgheri, Castagneto Carducci (LI).

Esposizione: Sud/Ovest; 30-50 m s.l.m.

Tipologia dei terreni: prevalenza di argilla di medio impasto con componenti di sabbia e limo.

Varietà: Vermentino 100%

Caratteristiche produttive: la densità di impianto è di circa 6000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 80 quintali di uva.

Vinificazione: Fermentazione per 15 giorni circa in vasche di cemento ad una temperatura controllata di 16°C.

Maturazione ed affinamento: Affinamento 6 mesi in vasche di cemento. Sosta finale di 3 mesi in bottiglia prima dell'immissione nel mercato.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, al naso propone spunti floreali di camomilla, scorza di agrumi e pesca gialla matura, insieme a lievi cenni di rosmarino e macchia mediterranea. In bocca esprime una vivace freschezza unita ad un finale punteggiato da leggiadra mineralità.

Abbinamenti gastronomici: ottimo sia come aperitivo sia insieme a piatti a base di pesce, insalate e ricette vegetariane.

Temperatura di servizio: 10-12°C