

SCHEDA TECNICA

FELCIAIO

Terre di Pisa DOC Vermentino



Annata: 2025

Tipologia: Bianco

Qualificazione: Terre di Pisa DOC Vermentino

Vitigno: Vermentino 100%

Produzione: 40.000 bottiglie

Zona di produzione: Terricciola (PI)

Produzione per ettaro: 90 quintali

Esposizione e altitudine: sud/ovest - 250slm

Terreno: argillo - sabbioso

Anno d'impianto: 2005

Vendemmia: prima decade di settembre.

Densità piante: 5.600 piante per ha.

Sistema di allevamento: Guyot.

Vinificazione e affinamento: acciaio 6 mesi.

Gradazione alcolica: 12.5°C

Tenore zuccherino: 1,3g/l

Acidità Totale: 5,98

PH: 3,22

Note di degustazione: Giallo paglierino, con riflessi verdognoli di buona intensità. Fresco e fine al naso con delicate note floreali e di agrumi. In bocca ha una buona freschezza, morbido e con una decisa sapidità.

Abbinamenti consigliati: Ideale per accompagnare la cucina a base di pesce, ottimo aperitivo, piacevole abbinamento a risotti o carni bianche.

Temperatura di servizio: 10 °C



BADIA DI MORRONA