SCHEDA TECNICA

FELCIAIO

Terre di Pisa DOC

Vermentino

Annata: 2024
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°C
Tenore zuccherino: 2g/l
Acidità Totale: 5,80
PH: 3,15

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