



Azienda Agricola Maria Donata Bianchi

VERMENTINO

DOC RIVIERA LIGURE DI PONENTE - VERMENTINO

PROVENIENZA

Vigneti situati nei comuni di Diano Castello e Diano Arentino (IM)

UVAGGIO

100% Vermentino

ANNATA

2018

VINIFICAZIONE

I grappoli raccolti esclusivamente a mano vengono diraspati, pigiati e sottoposti a pressatura soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox con controllo della temperatura e lieviti selezionati.

MATURAZIONE

Presso il produttore 5-6 mesi in vasche di acciaio inox. Almeno un mese di affinamento in bottiglia.

DURATA

2-3 anni (anche se viene preferibilmente consumato nel primo anno).

ASPETTO VISIVO

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

ASPETTO OLFATTIVO

Intenso ed ampio con profumi di frutta gialla come pesca, ed anche salvia. Tipica nota minerale.

ASPETTO GUSTATIVO

Fresco e persistente con una marcata nota sapida.

ABBINAMENTI

Principalmente piatti a base di pesce e crostacei, anche crudi.

L'etichetta è parte di una vecchia stampa di Diano Marina e Diano Castello risalente al 1850, che è stata scelta per dimostrare il forte legame del Vermentino con il territorio; in particolare con il Comune di Diano Castello, dove ancora oggi si celebra ogni anno una competizione molto sentita per il miglior Vermentino.

