

EDOARDO PRIMO



“The Wonderful Riviera” Vermentino Colli di Luni Doc

Caratteristiche

Colore giallo paglierino, profumo floreale con sentori di frutta fresca, al palato risulta fresco e asciutto

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con uve Liguria di Levante Bianco (Vermentino e Trebbiano), raccolte nei vigneti aziendali nella Piana di Luni (SP)

Vinificazione

Vinificazione a temperatura controllata e pressatura soffice

Tipo di allevamento

Guyot

Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

12,5 %

Acidità totale

Min 5 g/l

Estratto secco

Min 17 g/l

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnamento con piatti a base di pesce, crudità di mare, ostriche, battuta di gambero rosso, tartare di tonno, linguine all'astice, risotti di mare, frittura di pesce, scampi al vapore. Ottimo con grigliate di pesce, ma anche con piatti a base di carni bianche e formaggi poco stagionati

Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 10-12°C, in bicchieri a calice di media grandezza e con stelo alto. Conservare in cantina fresca e asciutta in posizione orizzontale

Azienda Agricola Edoardo Primo sas
di Petacchi Maurizio
Via Aurelia 190
19030 Castelnuovo Magra (SP) Italia
C.F. e P.IVA: 01146940117