

EDOARDO PRIMO



Denominazione di Origine Controllata
Colli di Luni Vermentino

“Cà Duà” Vermentino

Caratteristiche

Di colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, sentori di fiori di campo e mela verde, gusto fresco ed armonico, piacevolmente morbido

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve di Vermentino 100% raccolte nei vigneti aziendali nelle colline di Castelnuovo Magra (SP)

Vinificazione, fermentazione e affinamento

Vinificazione con criomacerazione sulle bucce e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e affinamento su lieviti per tre mesi

Tipo di allevamento

Guyot

Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

13,5 % vol.

Acidità totale

Min 4,5 g/l

Estratto secco

Min 15 g/l

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnamento con piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche. Ottimo con crudité, pansoti alla salsa di noci, risotti e frittiture miste e di pesce

Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 11-12°C, in bicchieri a calice di media dimensione 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