



Attimo

Zona di produzione: Bolgheri (LI).

Vitigni: 100% Vermentino

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vendemmia: la raccolta delle uve si svolge a mano tra la fine del mese di agosto e la prima decade del mese di settembre, con una selezione accurata.

Vinificazione: dopo una prima pigiatura molto soffice, il mosto fiore viene fatto fermentare per circa due settimane in botti di rovere, a temperatura controllata.

Affinamento: dopo un periodo di 8 mesi in botti di rovere, il vino trascorre ulteriori 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: colore giallo dorato, presenta profumi di frutta esotica matura a pasta bianca, fiori campestri, sensazioni di macchia mediterranea, leggere note tostate e spe-ziate. Al gusto risulta caldo, delicatamente sapido, persistente, lieve finale vanigliato.

Abbinamenti: percorsi di degustazione complessi tra piatti di pesce, carni, verdure, formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C.

Tenuta all'invecchiamento: 3 - 5 anni.

Grado alcolico: 13%

Formati disponibili: 0.75 lt.