

Vermentino



Vermentino

Zona di produzione: Tenute di Trigoso (Sestri Levante) e Campegli (Castiglione Chiavarese)

Vitigno: Vermentino 100%

Portainnesto: Vermentino "Base": 157.11
Vermentini "Vigna Erta" e "Vigna Intrigoso": Paulsen 1103

Terreno: PH neutro. Di costituzione argilloso – sabbioso con scheletro ghiaioso

Esposizione: Sud.

Forma di allevamento: Guyot.

Carica gemmaria: 10 gemme per ceppo.

Densità: N° 6000 ceppi per Ha.

Tecnica di coltivazione: Concimazione organica autunnale, trattamento antiparassitari eseguiti sotto sorveglianza di lotta guidata con notevole riduzione di interventi fitosanitari. Operazioni di diradamento sui grappoli nella fase di invaiatura.

Vinificazione: Diraspatura delle uve e posa delle stesse in serbatoio di acciaio termocondizionato. Abbattimento della temperatura a +3° circa. Estrazione degli aromi mediante rimontaggio del mosto, eseguito a più riprese, sulla vinaccia per circa 2 giorni. Svinatura, a caduta statica, del mosto fiore (circa 55% della resa complessiva). Ripristino della temperatura intorno ai 20°C ed innesco fermentazione con lieviti selezionati. A fine fermentazione travasi ed affinamento per alcuni mesi sulle fecce nobili e stabilizzazione sino all'epoca dell'imbottigliamento.

Imbottigliamento: Eseguito a Febbraio per il Vermentino "Base", a Marzo per il "Vigna Erta" e ad Aprile per il "Vigna Intrigoso".

Scheda organolettica: **"Vermentino Base"**



Colore giallo paglierino scarico.

Profumo delicato e persistente.

Al gusto si presenta secco e nervoso con piacevole nota salmastra.

Si accosta preferibilmente con gli antipasti di mare e frittura di pesce.

"Vermentino Vigna Erta"

Colore giallo paglierino abbastanza pronunciato in uno sfondo a riflessi verdognoli.

Profumo sfumatamente aromatico, intenso e fragrante, ricorda le sensazioni dei frutti tropicali e nel contempo della macchia mediterranea.

Sapore secco pieno e persistente di beva morbida.

Si accosta a piatti di pesce con preparazione alla griglia e crostacei.

Durata: nei 2 anni successivi alla vendemmia.

"Vermentino Vigna Intrigoso"

Colore giallo paglierino brillante.

Profumo intenso e intrigante con note vegetali.

Sapore complesso, pieno di grande struttura e persistenza.

Si accosta a piatti di pesce con preparazioni ricche di personalità, carni bianche e formaggi caprini.



TEL. E FAX

0185/314462

ENOTECA BISSON di Lugano Pierluigi e C. sas
C.so Gianelli, 28 - 16043 Chiavari (GE)
Cod. Fisc. e P. IVA 01009660999