

ITALY - LIGURIA

AZIENDA AGRICOLA LA FELCE

ANDREA MARCESINI

ORTONOVO (SP)

● IGT LIGURIA DI LEVANTE BIANCO IN ORIGINE

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: arenaria sedimentaria

Vitigno: Vermentino 60%, Trebbiano Toscano 30% e Malvasia di Candia non aromatica 10%

Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Pergola, Guyot

Densità media ceppi per ha: 4500

Età media del vigneto: 60 anni

Produzione media per ettaro: 24.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Pigiadiraspatura, macerazione di 10-15 giorni, fermentazione spontanea in contenitore di acciaio da 10 hl e affinamento per sei mesi negli stessi sulle fecce fini e poi in bottiglia per tre mesi.

Solforosa totale (SO₂): 40.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 1000

CARATTERISTICHE

Vino bianco fruttato, resinoso dalla bocca corposa, fresca e sapida

ABBINAMENTI

Piatti a base di pesce, crostacei e cc