

ITALIA - LIGURIA

AZIENDA AGRICOLA LA FELCE

ANDREA MARCESINI

ORTONOVO (SP)

● BIANCO "NON SEMPRE"

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Sabbioso

Vitigno: Vermentino

Estensione del vigneto: 0.4 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot

Densità media ceppi per ha: 5000

Età media del vigneto: 40 anni

Produzione media per ettaro: 45.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per due giorni e fermentazione spontanea in vasche di acciaio, affinamento nelle stesse per un anno sulle fecce fini.

Zuccheri residui: 0.0 g/l

Solforosa totale (SO₂): 38.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 1300

CARATTERISTICHE

Selezione del miglior contenitore di Monte dei Frati, vista l'annata eccezionale, tenuto sulle fecce per un anno. Vino bianco fruttato ed elegante, dalla bocca dall'entrata dolce e dal finale salato il tutto sostenuto da un'ottima acidità.

ABBINAMENTI

Piatti a base di pesce, crostacei, coniglio etc.