

Liguria di Levante Vermentino Monte dei Frati



INFO

Paese: Italia

Regione: Liguria

Vitigno: Vermentino

Suolo: Arenaria sedimentaria

Estensione del vigneto: 2,5 ha

Tipo d'impianto: Guyot semplice e doppio capovolto

Densità ceppi per ha: 4.500

Età media del vigneto: 40 anni

Produzione media per ha: 60 hl

Vinificazione e affinamento: Pigiodiraspatura, macerazione sulle bucce di 48 ore, fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox da 25 hl e affinamento per 3 mesi negli stessi contenitori.

Solforosa totale: 45 mg/l

Bottiglie prodotte: 15.000

PRODUTTORE



LA FELCE

Andrea Marcesini

PERCHÉ

Il Monte dei Frati di La Felce è un vino bianco dritto, polposo e salmastro. Un vino che unisce durezza e agilità di movimento in bocca con un'ottima morbidezza e persistenza. Una grande espressione del vermentino ligure di super piacevolezza.

QUANDO

Il giorno del pesce non fate mancare una o due bottiglie di Monte dei Frati sulla vostra tavola. Il matrimonio perfetto con un'acciuga frita, un'orata al cartoccio o un branzino al sale: semplicità e sapori veri vanno sempre d'accordo.

