

## **BOLGHERI D.O.C. CERALTI VERMENTINO 2018 BIOLOGICO**

**EPOCA DI VENDEMMIA** : seconda decade di settembre.

**UVAGGIO** : vermentino 100 %

**CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:**

### **Podere Cerreta**

**Età del Vigneto:** 20 anni

**Superficie** : 1,2 ha.

**Esposizione** : nord-sud

**Altitudine:** 20 m slm,

**Distanza dal mare:**2 km

**Suolo:** caldo,sabbioso, ricco di sale marino, tendenzialmente alcalino.

**Forma di allevamento:** doppio cordone.

**Sesto di impianto:** 6.000 piante /ha

**Resa per ettaro:** 90 q.li/ha

**Resa per ceppo:** 1,5kg

### **TECNICA DI VINIFICAZIONE**

Raccolta manuale in cassetta e selezione in campo delle uve

Criomacerazione con uva intera; diraspa-pigiatura; breve macerazione a freddo;

pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata in vasi vinari di acciaio. Maturazione sulle fecce fini per tre mesi. Affinamento in bottiglia per tre mesi



### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore** : giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Profumo** : fruttato, agrumato , con leggere note balsamiche, intenso, persistente.

**Gusto** : minerale con sapidità derivante dal sale marino,equilibrato, di buona concentrazione e struttura, finale lungo e pulito

**Gradi** 13,0 %

**Temperatura di servizio:** 11 gradi