



## Fiammetta Vermentino

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Denominazione</b>             | IGT Umbria  |
| <b>Vitigni</b>                   | 100% Vermentino   |
| <b>Annata</b>                    | <b>2024</b>   |
| <b>Terreno</b>                   | Castiglione del Lago , Perugia  |
| <b>Altitudine</b>                | Limo argillo-sabbioso   |
| <b>Età media della vite</b>      | 300 mt s.l.m  |
| <b>Densità (Ceppi/ha)</b>        | 19 anni   |
| <b>Resa (q.li/ha)</b>            | 4630  |
| <b>Certificazioni</b>            | 80  |
| <b>Vinificazione</b>             | Biologico Bioagricert   |
| <b>Fermentazione</b>             | Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e portate in cantina dove passano attraverso una deraspa-pigiatrice per poi essere pigiate delicatamente in una pressa meccanica. |
| <b>Malolattica</b>               | 20 giorni in acciaio a 18-20 °C   |
| <b>Affinamento</b>               | No  |
| <b>Enologi</b>                   | 6 mesi in acciaio e minimo 2 mesi in bottiglia  |
| <b>Agronomo</b>                  | Guido Beltrami  |
| <b>Alcool svolto</b>             | Gwenael Thomas  |
| <b>Residuo zuccherino (gr/l)</b> | 13,50%  |
| <b>Acidità (gr/l)</b>            | -   |
| <b>Ph</b>                        | 3,07  |
| <b>Numero di bottiglie</b>       | 3,4   |
| <b>Bottiglia</b>                 | 2100  |
| <b>Tappo</b>                     | Bordolese   |
| <b>Note di Degustazione</b>      | Diam  |
| <b>Colore</b>                    | Giallo chiaro brillante   |
| <b>Profumo</b>                   | Note espressive di cedro, yuzu e fiori bianchi  |
| <b>Gusto</b>                     | Fresco al palato con una buon astruttura  |
| <b>Abbinamenti gastronomici</b>  | Aperitivo, piatti a base di pesce   |
| <b>Temperatura di servizio</b>   | 8-10 °C   |