

Vini Biologici e Residenza di Campagna dal 1974

Fiammetta Vermentino



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