

# EDOARDO PRIMO



Denominazione di Origine Controllata  
Colli di Luni Vermentino

## “Cà Duà” Vermentino

### Caratteristiche

Di colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, sentori di fiori di campo e mela verde, gusto fresco ed armonico, piacevolmente morbido

### Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve di Vermentino 100% raccolte nei vigneti aziendali nelle colline di Castelnuovo Magra (SP)

### Vinificazione, fermentazione e affinamento

Vinificazione con criomacerazione sulle bucce e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e affinamento su lieviti per tre mesi

### Tipo di allevamento

Guyot

### Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

### Resa in vino

Max 70%

### Gradazione alcolica

13 % vol.

### Acidità totale

Min 4,5 g/l

### Estratto secco

Min 15 g/l

### Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnamento con piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche. Ottimo con crudité, pansoti alla salsa di noci, risotti e frittiture miste e di pesce

### Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 11-12°C, in bicchieri a calice di media dimensione e con stelo alto. Conservare in cantina fresca e asciutta in posizione orizzontale

Azienda Agricola Edoardo Primo sas  
di Petacchi Maurizio  
Via Aurelia 190  
19030 Castelnuovo Magra (SP) Italia  
C.F. e P.IVA: 01146940117