

## **Vermentino R.L.P.**

Da un uva diffusa dalla Toscana alla Provenza, Sardegna e Corsica, un vino tipicamente ligure. Su fondo bianco il Castello dei Doria in verde come i riflessi del vino, sottolineato da una linea bianca che stilizza il ponte a "schiena d'asino". Cartolina da Dolceacqua.

### **Denominazione**

Riviera Ligure di Ponente Vermentino DOC

### **Uve**

100% Vermentino

### **Zona di origine**

Le vigne dei nostri soci che coprono le zone più vocate della valle Nervia, Verbone e Impero, caratterizzate da terreni prevalentemente argillo-sabbiosi ricchi di scheletro, con poco calcare e pH tra il subalcalino e l'acido.

### **Sistemi colturali**

Il Vermentino viene allevato con il tradizionale sistema ad alberello o con sistema a controspalliera con potatura Guyot. Tutte le operazioni colturali vengono effettuate a mano per le condizioni imposte dalla morfologia del territorio.

### **Vinificazione**

Le uve, raccolte a mano, vengono conferite dai soci nelle ore subito successive alla vendemmia e vengono pressate in modo estremamente soffice in modo da non rovinare la buccia. Parte dell'uva, prima della classica vinificazione in bianco viene messa a macerare con neve carbonica per qualche ora per accentuare il carattere e la tipicità. La fermentazione avviene a temperatura controllata (16-18°C) in vasche di acciaio inox e condotta da lieviti selezionati. La fermentazione malolattica viene impedita per preservare la freschezza del prodotto. Dopo un breve affinamento in acciaio il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

### **Parametri analitici:**

Alcolicità: 13,0% vol.

Acidità Totale g/l: 5,60

Estratto s.n. g/l: 19,60

### **Degustazione**

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino medio con leggeri riflessi verdognoli. Ha profumo intenso, con netta sensazione di agrumi, in particolare di pompelmo. Con la maturazione assume note floreali, anche molto evidenti acquistando dolcezza e un sentore quasi vanigliato. Il sapore è molto fresco, con buon equilibrio. Un vino asciutto ed elegante. Adatto a piatti di pesce in cui si esalti la freschezza e la bontà della materia prima.