



Vétua bianco



Az. Agr. Vetua di Sebastiano Catania
Loc. Fuisso S/N
19016 Monterosso al Mare SP
P.IVA. 01325440111
Cod. Fisc.: CTNSST71A10F251Z

Caratteristiche

Di colore giallo dorato intenso con riflessi cristallini, al naso intensa mineralità con sentori di erbe aromatiche, spezie, fieno, ed agrumi, al palato fresco e con sapidità spiccata

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto sugli impervi pendii della località Vettora (Vétua in dialetto) a Monterosso al Mare con uve autoctone Bosco 50%, Albarola 20%, Vermentino 10% e con ulteriori 3 uve pressoché scomparse e recuperate con grande dedizione Piccabùn 10% e Frappelà e Brujapaglia 10%

Vinificazione, fermentazione e affinamento

Vinificazione in rosso in acciaio senza l'utilizzo del freddo con breve macerazione per circa 72 ore sulle bucce, svinatura senza bucce, segue affinamento di circa 6 mesi sui lieviti

Tipo di allevamento

A spalliera con potatura a ventaglio

Resa delle uve per ettaro

Max 75 q.li

Resa in vino

Max 75%

Gradazione alcolica

12 - 14% vol. a seconda delle annate

Acidità totale

Min 4,5 g/l

Estratto secco

Min 24 g/l

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnamento delle specialità della cucina ligure, in particolare a base di pesce, crostacei e carni bianche

Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 14-16°C per valorizzarlo al meglio, in bicchieri a calice di media misura. Conservazione in scomparti in luogo fresco e asciutto