

# EDOARDO PRIMO



Indicazione Geografica Protetta  
Liguria di Levante Rosso  
**“Vermentino Nero”**  
**Liguria di Levante Rosso**

#### **Caratteristiche**

Colore rosso rubino non intenso che ricorda il colore del vitigno, leggeri sentori di fiori con fine erbaceo, gusto delicato con finissima trama tannica

#### **Varietà delle uve e zona di produzione**

Viene prodotto con uve Vermentino Nero, vecchio vitigno recuperato dalla tradizione, raccolte nei vigneti aziendali nella Piana di Luni (SP)

#### **Vinificazione**

La vinificazione prevede la fermentazione sulle bucce e pressatura soffice

#### **Tipo di allevamento**

Guyot

#### **Resa delle uve per ettaro**

Max 80 q.li

#### **Resa in vino**

Max 70%

#### **Gradazione alcolica**

12,0% vol.

#### **Acidità totale**

Min 4,5 g/l

#### **Estratto secco**

Min 28 g/l

#### **Abbinamenti gastronomici**

Si accompagna con piatti a base di carne, con formaggi e salumi tipici locali. Ottimo con minestrone genovese, sbira (zuppa di trippa) e agnello in fricassea

#### **Come servirlo e conservarlo**

Viene servito ad una temperatura di 18-20°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