

EDOARDO PRIMO



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

Denominazione di Origine Controllata
Colli di Luni Vermentino Superiore

“Aurum” Vermentino Superiore

Caratteristiche

Di colore giallo paglierino intenso, al naso sentori di frutta, fiori gialli e macchia mediterranea. Gusto fresco, morbido e minerale.

Varietà delle uve e zona di produzione

L'Aurum nasce dal desiderio di ricerca della migliore espressione del vermentino dei vigneti di proprietà sulle colline di Castelnuovo Magra (SP). Raccolta rigorosamente manuale.

Vinificazione, fermentazione e affinamento

Vinificazione con criomacerazione sulle bucce per 48 ore e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sui lieviti per 3 mesi.

Tipo di allevamento

Guyot

Resa delle uve per ettaro

Max 80 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

14 % vol.

Acidità totale

Min 6,5 g/l

Estratto secco

Min 19 g/l

Abbinamenti gastronomici

Eccellente con aragosta e gamberi alla griglia, sublime con gli spaghetti all'astice ed in generale con i piatti di pesce. Ottimo abbinamento con le carni bianche arrostiti e in umido, e magnifico con i formaggi locali, vaccini, caprini e ovini. Notevole con i piatti vegetariani e vegani.

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