

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