
BATINO'

VERMENTINO

SENZA SOLFITI AGGIUNTI WAS®



ANNATA:	2020;
TERRENO:	Collinare con depositi di origine vulcanica, alternanza di strati di tufo , lapilli, e pomici;
ALTITUDINE:	Tra i 360 m e i 400 m sul livello del mare;
UVAGGIO:	Vermentino in purezza;
RESA PER ETTARO:	70 q.le ha;
VINIFICAZIONE :	diraspatura, macerazione pellicolare a 8 gr per 48 ore, per l'estrazione selettiva delle sostanze antiossidanti naturalmente presenti nelle bucce;
FERMENTAZIONE :	A temperatura controllata, nel rispetto del metodo WAS® ;
AFFINAMENTO :	in barrique di primo passaggio insieme ai lieviti di fermentazione per 6 mesi con frequenti batonage ;
GRAD. ALCOLICA:	13.5% vol.;
SOLF. TOTALE :	1.0 mg/lit < 10 mg/lit limiti di legge ;
COLORE:	giallo intenso luminoso con riflessi dorati ;
PROFUMI:	Profumi primari di frutta a polpa gialla, note di agrumi, biancospino e ginestre , abbinati a profumi secondari con spezie dolci, miele e cannella;
SAPORE:	Sapido , caldo, leggermente morbido con nota di freschezza, vino alcolico , lascia il palato con una piacevole sapidità , con lunga persistenza, ben strutturato ed equilibrato;
T. DI SERVIZIO:	10-12°C;

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Vino perfetto a tutto pasto, la struttura di questo vino permette abbinamenti sia con piatti a base di pesce che piatti a base di carne bianca cucinata con preparazioni leggere. Ottimo anche come aperitivo, va provato con il sushi.