

FULGORE

VERMENTINO

- AZIENDA** Tenuta Il Botto – Località il Botto – Canale Nuovo - Orvieto (TN)
- VENDEMMIA** 2020
- DENOMINAZIONE** IGT Umbria
- UVAGGIO** Vermentino in purezza
- TERRENO** collinare con depositi di origine vulcanica, alternanza di strati di tufo, lapilli, e pomici
- ALTITUDINE** tra i 360 mt. e i 400 mt. s.l.m.
- RESA ETTARO** 70 q.li
- VINIFICAZIONE** in bianco classica con pressatura soffice delle uve e utilizzo di solo mosto fiore;
- FERMENTAZIONE** a temperatura controllata crescente dai 14° ai 18°
- AFFINAMENTO** in acciaio “*sur lies*” a temperatura di 10° con batonnage giornaliero per 4 mesi
- GRAD. ALCOLICA** 13.5% vol.
- COLORE** giallo paglierino intenso, brillante, con lievi riflessi aurei
- AROMA** profumi eleganti con evidenti sentori di fiori di campo, erbe aromatiche, spezie, note agrumate e un leggero sentore di miele
- SAPORE** sapido e armonico, con note di freschezza, leggermente alcolico, ben strutturato ed equilibrato, lascia il palato con una piacevole persistenza
- TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10° - 12° C in calice alto e ampio per esaltare i profumi

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino perfetto per accompagnare gli antipasti di mare, piatti a base di pesce, sushi e crudi in genere. La sua gradazione alcolica permette di abbinarlo perfettamente anche con formaggi cremosi o erborinati.



TENUTA
IL BOTTO
