



IL CHIOSO DEI CONTI
PICEDI BENETTINI



STEMMA

COLLI DI LUNI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
VERMENTINO

Caratteristiche

Vino bianco secco dal bel colore giallo paglierino molto vivo. Olfatto intenso e ricco, una partenza fruttata di mela dischiude poi un finissimo erbaceo, più erba fresca che varietà aromatiche, una bella presenza agrumata riconduce al frutto e si ritrova pienamente all'assaggio. In bocca è infatti fresco, saporito, di corpo e presenza tattile. È un vermentino godibile subito, ma che ha spalle larghe per reggere una bella ed promettente evoluzione nel tempo. Tenetene qualche bottiglia da aprire una volta all'anno e vedrete.

Varietà delle uve e zona di produzione

Prodotto con uve Vermentino selezionate in vigna, raccolte esclusivamente dal mappale 1871 di Baccano di Arcola (SP) nella vigna denominata "Campo del Sole", vinificate in purezza, per 2.000 bottiglie.

Tipo di allevamento

Guyot

Resa effettiva delle uve per ettaro

Max 75 q.li

Resa effettiva in vino

Max 60%

Gradazione alcolica

13 % a 13,5% vol.

Acidità totale

Min. 5,3 g/l

Estratto secco

Min. 19 g/l

Abbinamenti gastronomici

Pesce, praticamente tutto il pesce possibile tranne giusto un caciucco o il polpo alla diavola. Piatti di verdura anche elaborati, può reggere il confronto con ortaggi minerali come l'asparago o il carciofo (purché ben cotto, ovviamente). Con qualche tempo di affinamento in bottiglia non avrà alcun problema con le carni bianche, coniglio alla ligure e pollo arrosto saranno compagni affiatati.

Az. Agr. Il Chioso dei Conti Picedi Benettini

19021 Arcola (Sp) Italia

Via Sommovigo snc, Frazione Baccano

Tel. +39 335 5828023 - info@cantinapicedi.it

www.cantinapicedi.it