



IL CHIOSO DEI CONTI
PICEDI BENETTINI



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

IL CHIOSO

COLLI DI LUNI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
VERMENTINO

Caratteristiche

Vino bianco secco. Colore giallo paglierino di bella luminosità. Al naso propone fiori delicati, di biancospino, un leggero agrumato che accompagna una mela renetta, poi la salvia a dominare sulle altre erbe aromatiche. In bocca è di grande bevibilità, guidato com'è da una buona freschezza e da discreta sapidità, con un bel finale amaricante che invita ad un altro sorso. Per chi si vuole trattare bene con il vermentino, da subito, e tutti i giorni.

Varietà delle uve e zona di produzione

Prodotto con uve Vermentino (95%) coltivate sui terrazzamenti della fascia collinare esposta a sud est di Baccano e Masignano nel Comune di Arcola (SP) e uve Albarola (5%) coltivate nella vigna del Monte Sorbolo di Baccano di Arcola.

Tipo di allevamento

Guyot sui tipici terrazzamenti liguri

Resa effettiva delle uve per ettaro

Max 80 q.li

Resa effettiva in vino

Max 65%

Gradazione alcolica

da 13% a 13,5% vol.

Acidità totale

Min. 5 g/l

Estratto secco

Min. 18 g/l

Abbinamenti gastronomici

Perfetto sugli antipasti tipici liguri e apuani: torte di verdura, focacce farcite, piatti di pesce non molto elaborati. Se poi lo volete servire un po' più fresco sarà un magnifico aperitivo.