



CHIOSO "C"

COLLI DI LUNI D.O.C. VERMENTINO

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.

UVE E ZONA DI PRODUZIONE

Un vino 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 12,5 % 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.