

Vermentino – La Rasenna



LA VIGNA:

- Azienda vinicola: La Rasenna
- Uve: Vermentino 100%
- Vinificazione:

Criomacerazione con le bucce a 4° per 12 ore per i tre vitigni pressatura soffice e fermentazione a 18° per 15 giorni

- Affinamento: In acciaio a cui seguono 2 mesi di affinamento ulteriore sui lieviti. Dopo una leggera chiarifica il vino viene lasciato maturare sino all'imbottigliamento prima della commercializzazione. Segue un mese di affinamento in bottiglia.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
- Profumo: Intensi sentori floreali e fruttati

Gusto: Secco, caldo e dotato di buona sapidità, con una rilevante acidità ma di giusto equilibrio.