

TEIA

BOLGHERI BIANCO DOC 2016

Prima annata: 2012

Località: Bolgheri (LI)

Altitudine: 30-50 metri s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest

Vigneti: uve selezionate su una superficie vitata di 1 ettaro.

Terreno: prevalenza di argilla di medio impasto, con componenti di sabbia e limo.

Sistema allevamento: cordone speronato

Uvaggio: Vermentino 100%

Vinificazione: fermentazione per 15 giorni circa in vasche di cemento condotta con lieviti indigeni ad una temperatura controllata di 16°C.

Affinamento: 6 mesi in vasche di cemento. Sosta finale di 3 mesi in bottiglia prima dell'immissione nel mercato.

Bottiglie prodotte: n° 5.000

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Caratteristiche organolettiche

COLORE: giallo paglierino luminoso.

NASO: spunti floreali di camomilla, scorza di agrumi e pesca gialla matura, insieme a lievi cenni di rosmarino e macchia mediterranea.

BOCCA: vivace freschezza unita ad un finale punteggiato da leggiadra mineralità.

Abbinamenti

Ottimo sia come aperitivo sia insieme a piatti a base di pesce, insalate e ricette vegetariane.

