



---

## VERMENTINO

DOC colline lucchesi

---

Vino prodotto con uve Vermentino 90 % e Chardonnay 10 %. La vendemmia avviene a settembre. Le uve vengono raccolte a mano e selezionate in cassette. La vinificazione classica viene svolta interamente in vasche di acciaio, a temperatura controllata di 16° C, in modo da poter estrarre tutti gli aromi dall'uva. Il vino matura in vasche d'acciaio per circa 3 mesi, durante i quali il vino rimane a contatto con le fecce fini.

Dopo l'imbottigliamento il vino affina in bottiglia per circa un mese. Produciamo circa 4000 bottiglie di questo vino all'anno.

---

**Caratteristiche organolettiche:** Il vino si presenta di un colore giallo paglierino brillante e vivace. Il profumo è intenso, fruttato, floreale e minerale. In bocca si caratterizza per la freschezza e la ricchezza di sapidità, che lo rendono eccezionalmente facile da bere.

**Abbinamenti:** Perfetto vino da aperitivo, ideale con piatti semplici e piatti della tradizione estiva come la "panzanella" (tipico pane toscano e zuppa di pomodoro, servito freddo) e verdure grigliate. Si abbina molto bene anche con primi piatti e con semplici sapori di mare.

