



R o c c a u c c i a

Azienda Vitivinicola & Agriturismo

“BLANTZ”

Metodo Ancestrale: le uve raccolte leggermente in anticipo vengono pressate intere ed il mosto ottenuto viene chiarificato staticamente a freddo per 24 ore. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata e viene interrotta naturalmente con il freddo quando il tenore in zuccheri fermentescibili è intorno a 15-18 g/l. Il vino ottenuto rimane in vasca fino a Dicembre; viene poi imbottigliato con luna calante e rifermenta naturalmente in bottiglia.

Denominazione: Vermentino frizzante IGT

Varietà: vermentino

Note di degustazione: al naso insieme alle note di lievito si apre con profumi freschi e ben delineati. In bocca l'entrata è avvolgente con l'acidità che sorregge la beva. Finale fresco leggermente salato

Abbinamenti: perfetto come aperitivo

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Superficie (in ha): 3 ha

Altimetria: 320-350 s.l.m.

Esposizione: elevata sud

Tipologia del suolo: terreno mediamente sabbioso di origine vulcanica

Densità impianti: 5000 ceppi/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età media vigneto: 20 anni

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa/ha: 80 p.li.

Epoca vendemmia: agosto

Condizione vendemmia: manuale

Pigiatura: soffice

Contenitori fermentazione: acciaio

Temperatura fermentazione: 18° C

Affinamento: acciaio

Imbottigliamento: Dicembre

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

