

## SCHEDA TECNICA COLLI DI LUNI DOC VERMENTINO

ALTITUDINE: 100/200 sml

ESPOSIZIONE: sud/est

TERRENO: argilloso

IMPIANTO: 1996-2012

VARIETA': vermentino 100%

ALLEVAMENTO: guyot

SESTO DI IMPIANTO: 2.50x1.00

VENDEMMIA: metà settembre

VINO PRODOTTO: circa 10.000-15.000

APPEZZAMENTO: 2.5 ha

ALCOOL: 13%

ACIDITA': circa 6

IMBOTTIGLIAMENTO: dicembre-gennaio

il vino ha un colore giallo paglierino, con riflessi verdi e un profumo fine di fiori gialli e bianchi, al gusto si presenta secco e sapido. il vino si abbina a piatti a base di pesce o primi piatti semplici