

AUDACE Vermentino

Vino Bianco
Lazio - Indicazione geografica protetta



In questa terra, emblema della nostra civiltà e da sempre vocata alla viticoltura, forgiata dal lavoro di tre generazioni di appassionati agricoltori, nasce un vino elegante e persistente, a cui il terreno vulcanico dona lievi note di mineralità.

SCHEDA TECNICA

Uvaggio	Vermentino
Grado Alcolico	13,5 %
Produzione	Raccolta manuale in cassette forate da Kg 15 cad. Diraspa-pigiatura, pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Illimpidimento statico e separazione dei fondi. Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica termocontrollata. Affinamento in acciaio inox <i>sur lise</i> e sospensione settimanale delle fecce. Stabilizzazione tartarica naturale durante l'inverno. Assemblaggio ed imbottigliamento nel mese di marzo successivo alla vendemmia.

VIGNETI

Località	Santa Maria delle Mole, Marino (RM), al X miglio della Via Appia Antica
Terreno	Vulcanico, ricco di minerali.

ESAME ORGANOLETTICO

Aspetto	Netto, limpido.
Colore	Giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli.
Profumo	Vino intenso e delicato, si percepiscono note di fiori e frutti freschi, in particolare mimosa, ginestra, agrumi e mela verde. Buona la mineralità, testimonianza dei suoli aziendali.
Sapore	Il vino si presenta estremamente morbido all'attacco, con un'evoluzione moderatamente acida ed un finale leggermente amara. La mineralità olfattiva si traduce al palato in una buona sapidità gustativa. Un vino dal consumo quotidiano, ottimo per tutte le occasioni, dà il meglio di sé dopo un breve periodo di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Il vino Audace predilige abbinamenti con tutti i piatti a base di pesce, appetizer, ad una temperatura di servizio di 10-12°C.