AZIENDA AGRICOLA
CIPRIANA

PAGURO
Bolgheri Vermentino DOC

UVAGGIO: Vermentino
DENSITÀ PER ETTARO: 5000 piante
PRODUZIONE PER ETTARO: 80 quintali
RACCOLTA: manuale in cassetta
VINIFICAZIONE: soffice pressatura dei grappoli seguita da una decantazione naturale per 24 ore a 10°C. La fermentazione alcolica si protrae per circa 15 giorni in tini di acciaio a temperatura controllata senza mai superare i 18°C. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica.
AFFINAMENTO: in tini di acciaio fino alla messa in bottiglia.

NOTE GUSTATIVE

Di colore giallo paglierino.
Al naso si sviluppano note fresche di pera e frutta esotica.
In bocca emergono note sapide supportate da una buona acidità e mineralità.