



Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Nach der Verfeinerung auf der Hefe präsentiert er sich angenehm komplex mit Noten von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten, Anklängen von Wildblumen und süßen würzigen Noten. Kraftvoll, aber fein ausgewogen im Geschmack mit einer würzigen Note.

**Anbaugebiet** DOC – Colli di Luni Vermentino

**Erster Jahrgang** 1997

**Pflanzen pro Hektar** 4.700 ca.

**Reberziehungssystem** Monolateral Guyot

**Rebsorten/hektare Ertrag** Max 110 Doppelzentner

**Wein/Trauben Ertrag** Max 70%

**Gärung Temperatur** Zwischen 14° und 18°C

**Säure** Niedriger 4.5 g/L

**Trocken extrakte** Niedriger 15 g/L

**Alkohol** Zwischen 13 und 14 % vol

**Optimale Trinktemperatur** Gießen Sie den Wein bei einer Temperatur von 13-16°C

**Alterungsfähige** 8 Jahre

**Kombinationen** Roher Fisch und Krustentiere, Ideal mit Schwertfisch mit Zitronensauce, Calamarata Pasta mit Sardinen und Rogen aber auch mit Lasagne mit Spargel und gebratenem weißem Fleisch.