



CAMIGLIANO

Bianco delle Crete IGT Vermentino Scheda Annata 2016

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2016

ANDAMENTO CLIMATICO:

Dopo una primavera piovosa, l'autunno è stato caratterizzato da molto caldo di giorno e fresco di notte, un'escursione che ha reso le uve particolarmente ricche di acidità, colore e profumi. La vendemmia è stata perfetta, una delle più belle degli ultimi anni. A maggio e giugno il clima è stato fresco, con una buona piovosità, mentre in estate il caldo è stato equilibrato, non eccessivo.

EPOCA DI RACCOLTA:

Ultima settimana di agosto.

UVA:

100% Vermentino.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 16-18 °C, batonnage sulle fecce per 4-5 mesi a temperatura intorno ai 16°C.

PRODUZIONE:

8.000 Bottiglie.

ANALISI CHIMICHE:

Alcool svolto(%): 13,00, Acidità totale (g/lt.): 5,3, Acidità volatile (g/lt.):0,38, SO2 Libera (mg/lt.): 45, SO2 Totale (mg/lt.): 125, pH: 3,24.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Questo vino, dai riflessi giallo paglierino, ha un bouquet intenso ed elegante di grande freschezza aromatica con carattere di frutti bianchi.

ABBINAMENTI:

Viene servito intorno agli 8-10°C , ottimo come aperitivo o in abbinamento ai piatti di pesce.

