

NOME DEL VINO:	COR D'OR
DENOMINAZIONE:	VERMENTINO TOSCANA IGT
ZONA DI PRODUZIONE:	MAREMMA (CAPALBIO-GROSSETO)
ALTITUDINE:	110-130 m s.l.m.
TIPO DI TERRENO:	Argilloso, con limo e scheletro fine.
UVAGGIO:	100% VERMENTINO
ESPOSIZIONE:	Nord-Sud
DENSITA' IMPIANTO:	5.200 p\ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
PORTINNESTO:	110 R
EPOCA DI RACCOLTA:	3 ^a -4 ^a settimana di settembre
RESA DI UVA PER ETTARO:	60 QUINTALI
ENOLOGO:	SERGIO PARMEGGIANI
RESPONSABILE DI PRODUZIONE:	RICCARDO SIMONELLI
FERMENTAZIONE:	1° terzo in acciaio, poi in tonneaux di 1° passaggio
MALOLATTICA:	Parziale in tonneaux
ELEVAGE:	In tonneaux di rovere francese per 6-8 mesi.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	ALMENO 3 MESI
<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Al naso offre note agrumate, di fiori gialli con un finale di salvia. La buona struttura è resa più armonica dalla fermentazione e successivo affinamento in tonneaux di rovere francese di primo passaggio.</p>	
<p>ABBINAMENTI: Primi piatti "chiari", carni bianche, formaggi erborinati, pesce e crostacei.</p>	
<p>TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C</p>	



LA VIGNA
SUL MARE



Via Diaccialone, 4 • Pescia Fiorentina • 58011 Capalbio (GR)

www.lavignasulmare.it