



il Gheppio

COLLINA DEL MILANESE I.G.T.
VINO BIANCO "FERMO"

Vino bianco fermo e secco

Annata: 2022

Vitigno: Verdea

Formato bottiglie: 0,75 lt

Vigneto

Allevamento: Guyot

Terreno: medio impasto, principalmente calcareo

Altitudine: 100-150 m.s.l.m.

Esposizione impianto: Est

Vendemmia

Manuale in cassetta, pressatura a grappolo intero

Fermentazione in: vasche in acciaio inox

Affinato in: serbatoi di acciaio inox

Durata dell'invecchiamento: 12 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Note di degustazione

Giallo paglierino vivace, trasparente luminoso.

Il profumo è intenso, note fiorite bianche delicate, poi un frutto maturo, e se a temperatura fresca persistono mela e pera, a temperature superiori, la frutta diventa esotica e matura. Finale sapido.

Il sapore è fresco, con acidità quasi non percettibile, equilibrata da una spiccata mineralità e sapidità finale, dove le note fiorite si mescolano alla frutta donando un armonica beva.

Abbinamenti

Consigliato con primi di buona struttura, carni bianche, crostacei, legumi e verdure.

Alcool: 12,5%

Bottiglie prodotte: 1000