



noname in Assolo

*Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOC.
Colore bianco con riflessi verdognoli.
Profumo fruttato e floreale. Limpido, molto fresco.
Temperatura consigliata: 9/12°C.*

*Vitigno: Vermentino
Provenienza uve: Dolceacqua
Esposizione: Sud-est
Altimetria: 400 m s. l. m.
Terreni: Flysch tipici del ponente ligure:
alternanze di marne e di sedimenti sabbiosi
Allevamento: Alberello orientato
Densità: 8500 piante/ettaro
Anno d'impianto: 2004
Vendemmia: Fine Settembre
Resa: 90 ettolitri/ettaro
Vinificazione: fermentazione in acciaio,
malolattica in acciaio
Invecchiamento: 4 mesi in vasca d'acciaio
e 1 mese di affinamento in bottiglia
12%vol*

*Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOC.
Clear colors. Green reflex, very fresh.
Fruity and flowering flavour.
Advised temperature: 9-12°C.*

*Grape Variety: Vermentino
Viticultural Area: Dolceacqua
Exposition: Sud-east
Vineyard Altitude: 400m s. l. m.
Soil: Typical West Ponente Ligure Flysch marl and sand deposit
Pruning: Oriented little tree
Density: 8500 plants/hectar
Harvest: end of September
Yield: 90 hl/hectar
Wine making: Fermentation and malolattica in steel
Ageing: 4 month in steel, 1 month in bottle before sales
12% vol*

