

Cantine Federici La Baia del sole ORO D'ISÈE – VERMENTINO DOC COLLI DI LUNI



€ 17,50

CL: 75

Oro d'Isée' nasce dal nostro passato e lega il nome di un nostro trisavolo, che si chiamava "ISEO", alla sua abitudine di raccogliere in vigna i grappoli migliori, i più "DORATI" e di farne con essi una piccola partita di vino da conservare nascosta e bere solo nelle ricorrenze di festa più importanti

Gradazione Alcolica: 13,5 %

Tipo: Vino bianco fermo

Regione: Liguria di levante

Zona: La Spezia

Vitigno: Vermentino, selezione dei migliori grappoli

Vinificazione: Attenta e rigorosa selezione delle uve, macerazione in pressa a temperatura controllata per 24 ore, pressatura soffice sottovuoto con utilizzo di solo mosto fiore. Raffreddamento a 10 °C con decantazione naturale. Fermentazione a temperatura controllata di 16- 17 °C per 15 giorni. Sosta di 90 giorni sulle fecce fini. Affinamento in acciaio.

Descrizione: Giallo paglierino carico con riflessi dorati

Profumo: Intriganti note floreali che lasciano spazio a un'intensa mela golden e note aromatiche

Gusto: Ricco, maturo ed equilibrato. Esalta le sensazioni olfattive percepite

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, si accosta benissimo a piatti elaborati di pesce, carni bianche e verdure

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C