



Melacce 2012

Vino prodotto da nuove vigne poste a 300 m. sul livello del mare in un terreno di macigno di arenaria fratturato con ottima esposizione climatica per la produzione di questo particolare vitigno che trova in tale territorio un habitat tra i più congeniali. La vinificazione avviene in acciaio ad una temperatura controllata tra i 15°C e i 18°C, dove rimane cinque mesi a decantare naturalmente, seguiti da due mesi di affinamento in bottiglia.

Denominazione:	Montecucco Vermentino DOC
Composizione:	100% vermentino
Titolo alcolometrico:	13,5%
Colore:	giallo paglierino
Produzione	40.000 bottiglie

All'olfatto si presenta intenso, con spiccato sentore di fiori di agrumi e spezie mediterranee tra cui la salvia, accompagnato da persistenti sentori di frutta gialla. L'ingresso al palato è fresco e dolce, caratterizzato da una piacevole vivacità acidula e da una fragrante sapidità varietale.

Si abbina a tutte le preparazioni a base di pesce ed in particolare agli antipasti, oltre che essere congeniale come aperitivo.

