



FORNACELLE

ZIZZOLO VERMENTINO BIANCO BOLGHERI DOC

ÅRGÅNG: 2021

ART. NR. 50525

FAKTA OM VINET



DRUVOR:
100 % Vermentino



TILLVERKNING:
Vingården ligger vid foten av kullarna i Castagneto Carducci, längs Vino Bolgheri Strada, i Bolgheri D.O.C. distriktet. Odlas i medelhård lerig jord med sandbaserat sediment. Zizzolo är vingårdens namn. "Vigna allo Zizzolo" i Bolgheri-regionen, tidigare vingård av grevarna Della Gherardesca, som ägde den största delen av den toskanska kusten till slutet av 1900-talet. Fornacelle planterade om vingården enligt filosofin av högsta kvalitet 1998.

Vinstockarna är 22 år, 5000 vinstockar per hektar och handplockas. Cirka 9000 kg druvor per hektar med ett utbyte på 70% vin.

Vinifieringsmetod för vinframställningen, ren jäsning under 30 dagar i rostfria tankar vid en kontrollerad temperatur på 14-16 ° C.



LAGRING:
2 månader på flaska.



FÄRG:
Halmgult med gröna nyanser.



DOFT:
Vita frukter, blommighet och tydliga mineraltoner.



SMÅK:
Fräsch och fruktig med ett angenämt avslut.



PASSAR TILL:
Vitt vin för varje tillfälle. Vi föreslår det till fisk, kyckling, vegetarisk och ost. Det är också mycket trevligt som aperitif. Serveras vid 10-12°C.



ALKOHOLHALT: 13 %
RESTSOCKER: 0,52 g/l
SYRA: 5,21 g/l