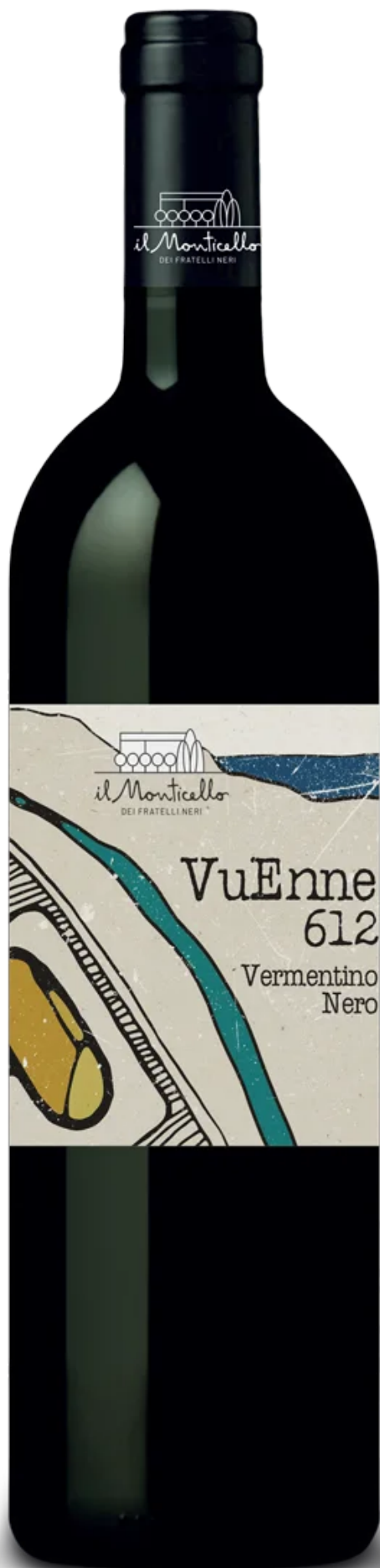




VUENNE 612 indica l'uvaggio con cui viene prodotto questo vino, il **Vermentino Nero**, e il numero **612** che indica la particella catastale in cui il vitigno è piantato. Un vino giovane che racchiude l'essenza della terra da cui proviene. Si presenta con un rosso brillante, caratterizzato da un frutto croccante, armoniosamente bilanciato da una leggera acidità che rende il sorso equilibrato e invita a gustare il prossimo calice.

Denominazione: Liguria di Levante Vermentino Nero IGT

Prima annata di produzione 2023

Ceppi per ettaro 4.800 circa

Sistemi di allevamento Controspalliera con guyot monolaterale

Resa uve/ettaro Massimo 110 quintali

Resa vino/uva Massimo 78%

Temperatura di fermentazione tra 18° C e 26° C

Acidità totale Minimo 4.5 g/L.

Estratto secco Minimo 15 g/L.

Titolo alcolometrico tra 11.5 e 13 %vol. (influenza dell'annata)

Temperatura di servizio stappare la bottiglia al momento ad una temperatura di 12-18°C

Tenuta all'invecchiamento 5 anni

Accostamenti: ottimo per accompagnare un aperitivo con taglieri di salumi e formaggi poco stagionati e primi poco elaborati. Ideale con secondi come un brodetto di pesce o carne bianca arrostita.