



AYA VERMENTINO

ZONA DI PRODUZIONE : Montespertoli (FI) Loc.
Fornacette a 200/250 Metri s.l.m. Il
vigneto si trova adiacente ad un torrente.

UVE : 100% Vermentino

SISTEMA DI ALLEVAMENTO :
Guyot e cordone speronato

VENDEMMIA :
Macchinizzata con rese di 120 q./ha.
Viene effettuata solitamente nella prima settimana di
ottobre al fine di raggiungere una leggera
sovramaturazione.

VINIFICAZIONE :
Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve.
Segue la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio per un
periodo di circa 15 giorni.

GRADO ALCOLICO : 12,5% Vol.

CONSERVAZIONE :
Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di calore e luce.

L'Aya Vermentino si presenta color giallo verdolino lucido e dai riflessi tendenti al paglierino. L'analisi olfattiva esprime note floreali e fruttate. Il vino presenta un sapore fine, equilibrato e fresco, che dona morbidezza e lascia un'acidità moderata in bocca. Al palato risulta secco e fruttato con una tendenza all'amarognolo, un carattere che va sempre più sfumandosi con il procedere del suo invecchiamento.

La sua delicatezza e dolcezza rendono molto versatile con moltissimi abbinamenti. Lo possiamo accompagnare con antipasti, primi piatti a base di pesce fra cui zuppe, ma anche secondi piatti a base di pesce, anche elaborati. Interessanti altresì gli abbinamenti con risotti, frittate e formaggi freschi.

Si consiglia di servirlo a temperatura di 8-10°.

