Alsium

Costa Etrusco Romana Vermentino Indicazione Geografica Tipica

Alsium è prodotto con uve di Vermentino, ed è espressione del territorio che deve le sue peculiarità al suolo vulcanico e all'influenza del vicinissimo mare, si presenta al naso con un profumo intenso di brezza marina, carica di freschezza e sapidità alternata a sentori di agrumi, fiori bianchi e mela verde su una vigorosa scia minerale, tutte le caratteristiche del nostro territorio con una spiccata sapidità.

UVAGGIO
Vermentino

RACCOLTA
La raccolta manuale consente un'attenta selezione delle uve, essa avviene dalla fine del mese di settembre.

VINIFICAZIONE
Le uve una volta pigiate si avviano per qualche ora alla crio-macerazione per compiere l'estrazione degli aromi dalle bucce. Finito questo processo con una leggera torchiatura si ottiene un mosto fiore che viene avviato alla fermentazione, a temperatura rigorosamente controllata, secondo la classica vinificazione in bianco in serbatoi di acciaio inox. Alsium, affinato in acciaio, viene messo in bottiglia almeno due mesi prima del suo consumo, ma la struttura con la quale nasce non disdegna periodi di affinamento in bottiglia più lunghi.

COLORE
Giallo paglierino luminoso con riflessi di oro chiaro.

BOUQUET
Un sorso sicuro di sè, elegante e composto.

SAPORE
Un sorso sicuro di sé, elegante e composto. Equilibrato, secco e versatile.

ABBINAMENTI
Si sposa perfettamente con diverse pietanze a base di pesce, crostacei e frutti di mare.

Temperatura 9°-11°C