

Cifero

VERMENTINO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
LAZIO

VINO

Sulle origini del Vermentino non si è riusciti ancora a fare chiarezza. L'ipotesi più probabile è che venne introdotto intorno al XIV secolo dalla Spagna, impiantato prima in Liguria e Sardegna, poi in Toscana e nel Lazio dove ha visto un progressivo innalzamento del livello qualitativo grazie alla volontà di produttori che, come noi, hanno intuito le sue grandi potenzialità.

SCHEDA TECNICA

UVAGGIO: Vermentino 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Colonna (Rm)

SUPERFICIE VITATA: circa 10.000 mq

ALTITUDINE DEL VIGNETO: circa 350 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: origine vulcanica, ricco di scheletro e di elementi minerali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera a Guyot

DENSITÀ DEI CEPPI: 4.850 viti per ettaro

PRODUZIONI PER ETTARO: 7.000 kg

RESA DELL'UVA IN VINO: 70%

EPOCA DI VENDEMMIA: metà Settembre

RACCOLTA UVA: a mano in cassetta

VINIFICAZIONE: breve criomacerazione delle uve, pigiatura e pressature soffice, in seguito illimpidimento statico del mosto

FERMENTAZIONE ALCOLICA: in acciaio a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non svolta

METODO DI RIFINITURA: batonnage in acciaio sulle proprie fecce fini, poi affinamento in vetro prima della commercializzazione

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 % vol.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini

AROMA: un delicato mix di aromi che vanno dai fiori bianchi e gialli, fino agli agrumi

SAPORE: risulta sapido e fresco, con una discreta struttura che lascia il finale leggermente amarognolo

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: si presta ad abbinare una lunga lista di portate, dagli antipasti di mare, alle verdure ripiene fino a primi piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/14°C.



Cifero

VERMENTINO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
LAZIO

WINE

Its origins are uncertain. Best guess is that it was introduced in the XIV Century from Spain, initially implanted in Liguria, Sardinia, then in Tuscany and Lazio where its quality was improved thanks to the commitment of the producers like us who have sensed its high potential

DATA SHEET

VARIETY OF VINE: Vermentino 100%

LOCATION: Colonna (Rome)

VINEYARD AREA: 1 hectare

ALTITUDE: 350 m a.s.l.

TYPE OF SOIL: volcanic soil and rich in minerals

TRAINING SYSTEM: Guyot

VINE DENSITY: 4.850 vines per hectare

YIELD PER HECTARE: 2 kg

YIELD OF GRAPES INTO WINE: 70%

HARVEST: mid September

HARVESTING: manual harvesting

VINIFICATION: short criomaceration of the grapes, crushing and soft pressing, then static clearing of the must

FERMENTATION: controlled temperature in stainless steel tanks

FINISHING: batonnage in stainless steel on fine lees, then in the bottle before being released

ALCOHOL: 12,5 % vol.

COLOUR: pale yellow with green reflex

AROMA: white and yellow flowers to citrus fruits

TASTE: sapid and fresh, with a slightly bitter on the finish

FOOD MATCHING: it goes beautifully with fish starters, stuffed vegetables and fish main course

SERVING TEMPERATURE: 10/14°C.

