

Azienda Vinicola **ATTILIO CONTINI**

Vitigno	Vernaccia, Vermentino 20%, altri vitigni tradizionali
Zona di produzione	La bassa Valle del Tirso
Altitudine	Pochi metri s.l.m.
Esposizione	In prevalenza Est
Clima	Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate
Colore	Paglierino, anche carico, brillante
Profumo	Delicato ma continuo, con piacevoli sentori del frutto
Sapore	Secco, morbido, pieno, con buona rispondenza gusto olfattiva
Abbinamenti	Predilige la cucina marinara, ma non diniega le carni bianche dai condimenti leggeri e gli stufati di verdure. Ottimo anche come aperitivo
Temperatura di servizio	8-10° C, stappando la bottiglia al momento della mescita



Annata		2005
Alcool	% vol.	13,5
Zuccheri Residui	g/l	2,80
Acidità Volatile	g/l	0,27
Acidità Totale(tartarica)	g/l	4,90
SO2 Totale	mg/l	110
SO2 Libera	mg/l	30
pH		3,55
Estratto Secco Totale	g/l	22,10
Uva / Uvaggio		Vernaccia con altre uve locali
Carattere del terreno		Terreno alluvionale, sabbioso, leggermente argilloso
Allevamento delle viti		Impianti ad alberello di vigne adulte
Resa uva per ettaro	quintali	50 - 60
Resa vino per ettaro	hl	40 - 50
Vinificazione		In bianco, con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

Maturazione del vino parte in barriques, e parte in vasche di vetroresina insieme ai suoi lieviti, con periodici battonage