

Poggio dei Gorleri

APRICUS

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Riviera Ligure di Ponente

Vitigno 100% Vermentino

Sistema di allevamento Guyot

Tipologia del terreno Prevalentemente calcareo

Età dei vigneti 15 anni

Vinificazione Vinificazione in acciaio

Invecchiamento Affinamento di 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino.

Profumo Al naso è spiccano note di frutti e fiori bianchi e di erbe aromatiche.

Sapore Al palato è secco e sapido.

Abbinamenti Ottimo insieme ad antipasti a base di pesce, crudo di pesce, carni bianche.

Temperatura di servizio 10/12° C.



SANTO STEFANO AL MARE / LIGURIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2003

 ENOLOGO | VALENTINO CIARLA

 VITIGNI | PIGATO, VERMENTINO,
MOSCATELLO DI TAGGIA, ORMEASCO,
GRANACCIA, ROSSESE DI ALBENGA

