

Poggio dei Gorleri

VIGNA SORÌ

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Riviera Ligure di Ponente

Vitigno 100% Vermentino

Sistema di allevamento Guyot

Tipologia del terreno Prevalentemente calcareo

Età dei vigneti 40 anni

Vinificazione Vinificazione in acciaio.

Invecchiamento Affinamento di 6 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino tendente al dorato.

Profumo Al naso spazia da ricordi di agrumi a note di erbe aromatiche.

Sapore Al palato è secco e sapido.

Abbinamenti Ottimo insieme a primi e secondi a base di pesce e carni bianche. Perfetto con il coniglio alla ligure.

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

