



Òrta - Bolgheri Vermentino DOC:

Il nome si ispira ad Horta, divinità etrusca protettrice dell'agricoltura, all'interno della "O" il pittogramma del germoglio che richiama lo zampillare dell'acqua fonte di vita e rinascita.

Uvaggio: Vermentino

Tipologia di suolo: sabbioso – argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Raccolta: manuale in cassetta

Vinificazione: in tini in acciaio a temperatura controllata con una soffice pressatura

NOTE GUSTATIVE:

Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati

Profumo: profumo varietale, si apre su note fruttate, ananas, pesca bianca, un tocco di agrumato verde, pompelmo, lime, erba limoncina con un finale minerale e iodato

Sapore: equilibrato, saporito, di media persistenza, giustamente acidulo, con piacevole morbidezza, ritorna la nota agrumata di pompelmo

Abbinamento: un calice perfetto come aperitivo, da abbinare a una cena a tutto pesce, ma anche con preparazioni vegetariane o carni bianche delicate

The name is inspired by Horta, the Etruscan deity protecting agriculture. Inside the "O", there is a pictogram of a sprout, which recalls the flow of water, the source of life and rebirth.

Grape Variety: Vermentino

Soil Type: sandy - clayey

Training System: guyot

Harvesting: manual, in crates

Winemaking: in steel vats at controlled temperature with gentle pressing

TASTING NOTES:

Color: deep straw yellow with golden highlights

Aroma: varietal aroma, opening on fruity notes, pineapple, white peach, a hint of green citrus, grapefruit, lime, lemon grass, with a mineral and iodine finish

Taste: balanced, flavorful, medium persistence, rightly acidulous, with pleasant smoothness, and a return of grapefruit's citrus note

Pairing: a perfect glass as an aperitif, ideal to accompany an all-fish dinner, but also with vegetarian dishes or delicate white meats

