



VERMENTINO – BOLGHERI DOC

Vitigni: Vermentino 100%

Terreno: Ghiaioso di origine alluvionale

Sistema impianto: Guyot

Età media vigneto: 15 anni

Produzione per ettaro: 120 quintali uva

Periodo di vendemmia: metà settembre

Vinificazione: temperatura controllata in tini di acciaio

Maturazione: 3 mesi in tini di acciaio

Produzione annuale: 5000 bottiglie

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi

Profumi: floreali con leggere note di agrumi e pesca bianca

Palato: fresco e minerale, equilibrato con buona acidità.

Abbinamenti con piatti a base di pesce

Grape varieties: Vermentino 100%

Soil type: gravelly land of alluvial origin

Training system: Guyot

Averagevine age: 15 years

Production per ha: 120 quintales

Harvest time: in the middle of september

Vinification: controlled temperature in steel tank

Maturation: 3 months in steel tank

Average annual production: 5000 bottles

Color: straw yellow with green reflections

Scent: floral with light citrus and white peach notes

Taste: fresh and mineral, balanced with good acidity.

Combines with fish dishes



Soc. Agr. MICHELETTI s.s.

Loc. Marcaccio 58 57022 Castagneto Carducci (LI)

Tel – fax 0565 763516 3803041647-3803295193 www.michelettivine.com info@michelettivine.com