



Suverai Wines

Suverai Vermentino



Monteregio di Massa Marittima
Denominazione di Origine Controllata

Altitudine: 70 metri
Esposizione: sud ovest
Vitigni: 100% Vermentino
Sistema di allevamento: Guyot
Densità: 4000 ceppi/ha
Vendemmia: manuale in cassette
Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 16° C
Affinamento: acciaio inox
Produzione: 8000 bottiglie
Formati: Lt 0,75
Gradazione alcolica: 12,5 % vol. Modalità di servizio: servire a 12° C.

Colore: giallo paglierino
Olfatto: frutta fresca, mela verde e note floreali
Palato: sapido e fine con acidità ben sostenuta
Abbinamenti: tutti i piatti di pesce