



TERRE DI MARE



"Carugio" - Terre di Mare Bianco

Lo scopo di questo vino è quello di offrire al consumatore i sapori tipici di un vino "di costa", cioè proveniente da vigneti situati sempre in prossimità del mare. E' un vino interessante senza essere impegnativo, vinificato sempre con la stessa cura e attenzione. Si presta a tutto pasto, nei brevi spuntini, nei break pomeridiani.



CLASSIFICAZIONE: Vino Bianco

UVAGGIO: Albarola, Trebbiano e Vermentino

NOTE DEGUSTATIVE: Colore giallo paglierino medio, profumo fresco, floreale, gusto morbido, armonico.

ABBINAMENTI: A tutto pasto

ALC/VOL : Alcol 12 % vol.

Nome:	Terre di Mare Carugio	Classificazione:	Vino Bianco
Primo anno di produzione:	1913	Bottiglie prodotte:	80.000
Area di produzione:	Beverino, Sarzana, Castelnuovo	Uvaggio:	Albarola, Trebbiano, Vermentino
Esposizione Vigneti:	Nord e Sud	Resa per ettaro:	60
Altimetria:	150 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Densità dell'impianto:	5000 piante / ettaro	Età della vigna:	30 anni
Periodo della vendemmia:	Metà Settembre	Materiale vasche fermentazione:	Acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento:	Acciaio	Vinificazione:	Macerazione su bucce per 4 giorni, fermentazione con lieviti selezionati a basse temperature
Periodo di imbottigliamento:	Marzo	Capacità d'invecchiamento:	Buona capacità di invecchiamento
Temperatura di servizio:	10-12°	Formato Confezione:	375ml - 750ml