



# TORRALE

## Vermentino

*Lago di Corbara Doc*

### **Luogo di produzione**

Umbria, Lago di Corbara - Orvieto

**Uvaggio:** Vermentino

**Altitudine:** 350 m s.l.m. ca.

**Tipologia di terreno:** medio impasto, sedimentario e calcareo argilloso di origine marina

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 5.000 piante per ettaro

**Età media delle viti:** 10 anni

**Vendemmia:** seconda metà di settembre a conduzione manuale

**Resa per ettaro:** 60 q

**Produzione:** 11.000 bottiglie ca.

**Fermentazione alcolica:** in acciaio inox per 15-20 gg. a temperatura controllata

**Gradazione alcolica:** 13% Vol

### **CARATTERISTICHE**

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso si esprime con eleganti note agrumate di pompelmo, frutti tropicali come guava, mango e passion fruit, aroma di fiori di ginestra, impreziosito da sentori erbacei e vegetali. Al palato si apre con bella freschezza, mostrando una grande trama minerale, buona acidità e sapidità, ed un finale persistente ed armonioso, ricco di richiami mediterranei

### **ABBINAMENTI**

Ideale per aperitivi, a tutto pasto per preparazioni a base di pesce, crostacei, antipasti leggeri a base di verdure e secondi di carne bianca.

**Servire ad una temperatura di 8-10°C nel bicchiere da bianco.**



Qualità  egana