

# Cifero



## VERMENTINO I.G.P. Lazio

Sulle origini del Vermentino non si è riusciti ancora a fare chiarezza. L'ipotesi più probabile è che venne introdotto intorno al XIV secolo dalla Spagna, impiantato prima in Liguria e Sardegna, poi in Toscana e nel Lazio dove ha visto un progressivo innalzamento del livello qualitativo grazie alla volontà di produttori che, come noi, hanno intuito le sue grandi potenzialità.

### SPECIFICHE

**Uvaggio:** Vermentino 100%

**Zona di produzione:** Colonna (Rm)

**Superficie vitata:** circa 10.000 mq

**Altitudine del vigneto:** circa 350 m s.l.m.

**Tipologia di terreno:** origine vulcanica, ricco di scheletro e di elementi minerali

**Sistema di allevamento:** controspalliera a Guyot

**Densità dei ceppi:** 4.850 viti per ettaro

**Produzioni per ettaro:** 7.000 kg

**Resa dell'uva in vino:** 70%

**Epoca di vendemmia:** metà Settembre

**Raccolta uva:** a mano in cassetta

**Vinificazione:** breve criomacerazione delle uve, pigliatura e pressature soffice, in seguito illimpidimento statico del mosto

**Fermentazione alcolica:** in acciaio a temperatura controllata

**Fermentazione malolattica:** non svolta

**Metodo di rifinitura:** batonnage in acciaio sulle proprie fecce fini, poi affinamento in vetro prima della commercializzazione

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**Aroma:** un delicato mix di aromi che vanno dai fiori bianchi e gialli, fino agli agrumi

**Sapore:** risulta sapido e fresco, con una discreta struttura che lascia il finale leggermente amarognolo

**Abbinamento gastronomico:** si presta ad abbinare una lunga lista di portate, dagli antipasti di mare, alle verdure ripiene fino a primi piatti a base di pesce.

**Temperatura di servizio:** 10/14°C.

www.cantinacifero.it  
info@cantinacifero.it  
+39 366.5439392

### CANTINA

Via Colle Pallavicini, 74  
00039 Zagarolo | RM