



**D E P E R I**



## **RLP VERMENTINO DOC**

*Il vermentino proviene dalle nostre uve che si affacciano direttamente sull'isola Gallinara. Il vino è l'espressione massima di questo territorio a due passi dal mare.*

### **VIGNETI**

*Comune: Albenga (SV)*

*Altitudine: 0 m s.l.d.m*

*Terreno: sabbioso e ricco di scheletro*

### **VITIGNO**

*100 % Vermentino*

### **TECNICA PRODUTTIVA**

*Le uve vengono raccolte e trasportate in cella frigo dove vengono lasciate per 24 ore a 4°C. Avviene una pressatura soffice e una fermentazione a T controllata. In seguito il vino viene lasciato affinare per 4 mesi in acciaio e successivamente 2 mesi in bottiglia prima dell'uscita in commercio.*

### **CARATTERISTICHE GUSTATIVE**

*Colore giallo paglierino con caratteristici riflessi verdolini, al naso si riscontra il richiamo alla macchia mediterranea. In bocca è fresco, sapido ed equilibrato.*



AZ. AGR. PAOLO DEPERI  
Fraz. Caneto 2 - 18020 Ranzo (IM)  
+39 333 3089919  
[www.deperi.eu](http://www.deperi.eu)  
[info@deperi.eu](mailto:info@deperi.eu)



[www.facebook.com/deperi.eu](https://www.facebook.com/deperi.eu)



[@deperi\\_wine](https://www.instagram.com/deperi_wine)