

# Gemma

Un bianco che è una gemma con i profumi eleganti e il bagliore cromatico, traslucido e cristallino del suo colore. Il gusto ricorda la Verdeca più pura, sorprendente vitigno autoctono che dalle nostre parti si esprime in tutta la sua finezza e capace di grande longevità.

**Vitigno:** Verdeca 100%

**Denominazione:** Igp

**Altitudine:** 400 m s.l.m.

**Esposizione:** Sud

**Tipologia di terreno:** calcareo, argilloso

**Sistema di Conduzione:** biologico

**Sistema di Allevamento:** Guyot

**Densità di ceppi per ha:** 5.000

**Resa:** 80 q.li/ha

**Anno d'impianto:** 2000

**Epoca di Vendemmia:** fine settembre

**Fermentazione:** svolta in vasca di acciaio inox a temperatura controllata e 30% in barrique.

**Temperatura di fermentazione:** 16°C

**Maturazione:** in vasca di acciaio inox e barrique di rovere francese.

**Affinamento in bottiglia:** almeno 6 mesi

**Gradazione alcolica:** 13% Vol.

**Capacità di invecchiamento:** 8 anni

**Note Organolettiche:** Manto paglierino striato di oro, luminosissimo. Raffinate ed intense note di kumquat e Neroli cedono il passo a ricordi di pesca matura, resina balsamica, iodio, un tocco di cedro e folate d'acacia. Sorso compatto, equilibrato, armonioso, non privo di sonora acidità, intriso in chiusura da tono sapido e ritorni minerali.

**Temperatura di servizio:** 10/12°C

**Abbinamento:** perfetto con formaggi semi stagionati, risotti a base di pesce, carni bianche, pesce arrosto.

