

SERNI FULVIO LUIGI



# RADIUS

## BOLGHERI VERMENTINO

**Nome vino:** Radius Bolgheri Vermentino DOC

**Uvaggio:** Vermentino

**Primo anno di produzione:** 2010

**Composizione del terreno:** terreno di medio impasto con presenza di scheletro di origine alluvionale e frammenti di natura calcarea

**Sistema di Allevamento:** cordone speronato e guyot

**Epoca Vendemmia:** fine agosto, primi di settembre

**Vinificazione:** raccolta manuale in cassette forate, pressatura soffice delle uve intere, fermentazione a temperatura controllata di 16 ° C in vasche di acciaio, affinamento sur lies fino all'imbottigliamento.

**Affinamento:** in bottiglia.

**Caratteristiche Organolettiche:** colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, al naso è intenso e variegato di frutti gialli e frutta tropicale matura. In bocca è morbido, buona freschezza e sapidità. Bel retrogusto di frutta.

**Abbinamenti Gastronomici:** zuppette saporite di molluschi e crostacei, Frittate e torte salate, con verdure ed un tocco di pancetta affumicata. Primi piatti di pesce, anche a lisca e con verdure julienne e Grigliate di molluschi e crostacei.

### Premi:

Radius 2012

- Veronelli: 2 stelle 87 punti
- Gambero Rosso: 1 bicchiere

Radius 2011

- Gambero Rosso: 1 bicchiere
- Wine Enthusiast magazine:

87/100

- Stephen Tanzer's International: 88 punti