

o Cônâ

o Cônâ

VAL POLCEVERA CORONATA DOC

Dai vitigni di uva Albarola, Vermentino e Bosco, che guardano a Levante dalle colline di Morego, fra sassi di quarzo e ardesia che si sfalda, si ritorna a produrre questo Bianco di Coronata.

- **Denominazione:** Coronata Val Polcevera DOC
- **Formato:** 0,75l
- **Tipologia:** Bianco
- **Uve:** Vermentino, Albarola e Bosco
- **Affinamento:** In Acciaio
- **Temperatura di servizio:** 8 – 10°C
- **Abbinamento:** Piatti a base di pesce – Carni bianche – Ottimo come aperitivo



MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
BOTTIGLIE	VETRO VERDE	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPI	SUGHERO	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULE	CAPSULE POLILAMINATO ALUMINIO	C/ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO
ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSITE IN FRONTE E RETRO BOTTIGLIE NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DALLA BOTTIGLIA IN VETRO			

NOTE DEGUSTATIVE

Visivamente appare di un giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli.

Al naso si presenta con sentori fruttati e floreali di Mela verde e fiori di arancio, emergono poi sentori secondari vegetali verdi e sensazioni minerali.

In bocca si presenta sapido, caldo, pieno ma snello, questa sensazione è data dalla sua straordinaria freschezza è percepibile un Lieve e piacevole fondo sapido-amarognolo.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Fine, caratteristico, delicato con sentori fruttati e floreali complessi.

Gusto: Secco, sapido, armonico, intenso, complesso, minerale con acidità equilibrata.

SCHEDA TECNICA

Vino di grande ricchezza ed eleganza, caratteristiche conferite dai vitigni Vermentino, Albarola e Bosco che trovano ottimali condizioni produttive tra le Colline di Morego alle spalle di Genova.

Le contenute produzioni di uva per ettaro vengono ottenute con rigorose potature e la cernita delle uve in fase di raccolta che avviene a mano.

Pressatura delle uve e lavorazioni del mosto vengono effettuate nella maniera più soffice e meno invasiva per mantenere tutte le caratteristiche di tipicità e profumi integri.

E' vino giovane e di pronta beva con intensi ed espressivi profumi fruttati e floreali ma anche grande mineralità, ottenuti e valorizzati tramite una particolare e prolungata sosta sulle fecce fini e a basse temperature.