

Zizzolo deriva dal nome del vigneto di produzione: "Vigna allo Zizzolo". In dialetto toscano "zizzolo" sta per giuggiolo, un albero spontaneo che cresce nel bacino del Mediterraneo



FORNACELLE

**UVE:**  
Vermentino

**ZONA DI PRODUZIONE:**  
Bolgheri - Toscana

**ALTITUDINE:**  
80 m. s.l.m.

**TIPOLOGIA TERRENO:**  
Medio impasto con presenza di scheletro

**DENSITA' IMPIANTO:**  
6000/8000 ceppi/ha  
Potatura a Guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:**  
Metà settembre

**FERMENTAZIONE:**  
In acciaio a temperatura controllata a 16°C

**TIT. ALCOLOMETRICO:**  
13% alc/vol

**DURATA:** 2-3 anni

**BOTT. PER CARTONE:**  
6/12

**FORMATO BOTTIGLIA:**  
ml 750

**PRODUZIONE ANNUA:**  
10.000 bottiglie

# ZIZZOLO BOLGHERI D.O.C. VERMENTINO

## 2013

### Descrizione Organolettica:

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Olfatto:** profumi di frutti esotici, di cedro e altri agrumi. Presenza di sfumature minerali.

**Gusto:** Piacevolmente sapido, fresco e fruttato. Buona progressione e piacevole finale.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

**10-12°C.**

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino molto versatile. Perfetto come aperitivo, si abbina bene con antipasti e primi piatti a base di pesce o di verdure, e con secondi piatti delicati di pesce e di carni bianche.

### Press

Bibenda Duemila Vini 2013	3 Grappoli
Gambero Rosso 2012	2 bicchieri
Duemilavini A.I.S. 2014	3 grap-

