



## Serpentino

VERMENTINO TERRATICO DI BIBBONA DOC

Serpentino nasce da una particella aziendale con terreno prevalentemente argilloso e ricco in scheletro di origine calcarea.

L'impianto è condotto a sistema Guyot. Le uve vengono raccolte a mano in cassetta e dopo un'attenta cernita manuale vengono ammostate; il mosto così ottenuto fermenta in tini di acciaio.

Dopo la fermentazione, il vino sosta sui lieviti per una maturazione di alcuni mesi.

Serpentino è di colore giallo paglierino, al naso presenta note di pesca, mela gialla, ananas e fiori di campo. Al palato il vino è fresco, sapido, con evidenti sensazioni minerali.

Abbinamenti: ideale con carni bianche, pesce e crostacei. Si consiglia una temperatura di servizio di 8°-10° C.

*Serpentino comes from a parcel of our vineyard that has clay soil and is particularly rich in fragmented limestone. Canes are pruned according to the Guyot system. The grapes are manually harvested, placed in small bins, and pressed after careful hand selection. The must is then fermented in stainless steel vats and aged on its lees for a few months.*

*The wine Serpentino is pale yellow, with peach, yellow apple, pineapple and wild flowers on the nose. On the palate the wine is fresh and fruity, with a pronounced minerality.*

*Food pairings: ideal great with white meats, fish and seafood. We recommend a serving temperature of 8°-10° C.*

Nome vino  
Name of the wine  
Serpentino

Uvaggio  
Grape variety  
Vermentino 90%  
Viogner 10%

Agrilandia Soc. Agricola a.r.l.  
57016 Castiglioncello (Livorno)  
[info@fortulla.it](mailto:info@fortulla.it) - [www.fortulla.it](http://www.fortulla.it)

