

Cantine Federici La Baia del sole

SARTICOLA – VERMENTINO COLLI DI LUNI



€ 25,00

CL: 75

Vermentino Colli di Luni in purezza ottenuto dalle uve coltivate nello storico vigneto situato in località "Sarticola", sulle alture di Castelnuovo Magra a circa 330 metri sul livello del mare.

Gradazione Alcolica: 13,5 %

Tipo: Vino bianco fermo

Regione: Liguria di levante

Zona: La Spezia

Vitigno: Vermentino

Vinificazione. Attenta selezione delle uve, macerazione in vasca sulle bucce a freddo per 48 ore, svinatura e pressatura soffice con utilizzo di solo mosto fiore. Raffreddamento a 10 °C con decantazione naturale. Fermentazione a temperatura controllata di 16-17 °C per 15 giorni. Sosta dai 60 ai 90 giorni sulle fecce fini. Affinamento in acciaio fino a marzo

Descrizione: Giallo paglierino carico con riflessi dorati

Profumo: Bella apertura di frutta a polpa gialla (mela, pesca, banana), frutti tropicali a cui seguono spiccati sentori floreali con finale minerale

Gusto: In bocca risulta secco, caldo, di grande struttura e decisa personalità, con toni morbidi e di lunghissima persistenza

Abbinamenti: Molteplici, a base di pesce, da provare con trofie al pesto o grigliata di crostacei. Appropriato anche con carni bianche

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

