



TENUTA LA GHIAIA



# Ithaa

Città Falcinello, Colli di Luni D.O.C.

**Regione italiana** Liguria

**Estensione totale terreni** 11 ettari

**Estensione vigneto IGT Liguria di Levante** 1 ettaro

**Terreno** impasto di sabbie e limo con molto scheletro

**Vitigno** Vermentino 100% (viti di oltre 40 anni)

**Produzione** 2.500 bottiglie

## Vinificazione

Le uve, dopo la pigia di raspatura, hanno macerato nel mosto in fermentazione per cinque giorni, alla temperatura di 25° C circa.

Dopo la svinatura e la relativa pressatura delle vinacce, il mosto così ottenuto è stato reintegrato nel vino che ha terminato la fermentazione in carati di rovere da 550 l. (50%) e in vasca d'acciaio inox a temperatura controllata (13% circa)

## Affinamento

Svolto "sur lie", sia in vasca d'acciaio che in carato, attraverso la tecnica del "batonnage" nel maggio successivo alla vendemmia il vino è stato assemblato in vasche di acciaio inox, con tutte le proprie fecce derivanti dal "letto fermentativo".

Ai primi di luglio con un travaso di sfeciatura lo abbiamo messo in condizioni di essere imbottigliato.

## Imbottigliamento

È avvenuto alla metà di luglio senza chiarifica e con una blanda filtrazione, per intaccare il meno possibile la complessa trama costituitasi nel vino, complessità che pensiamo dovrebbe ulteriormente incrementarsi nell'affinamento in bottiglia.

Al momento dell'imbottigliamento le caratteristiche tecniche erano: Alcool 14,3% vol., acidità fissa 5‰, PH 3,40, estratto secco 24 q/l.

## Degustazione

Il colore, giallo dorato e la densa limpidezza, preludono ad un vino di taglio inusuale.

All'olfatto apre con leggere note riduttive che fanno da prologo, dopo qualche minuto di ossigenazione in un ampio calice, ad una esplosione di note agrumate e floreali (bergamotto, pompelmo, zagare) emergenti da un sostrato iodato. Imprimendo ampie rotazioni al calice si evidenziano note minerali che si alternano ad erbe aromatiche (timo e rosmarino) per introdurci alle sensazioni caloriche dell'uva sotto spirito avvinghiata al legno di sandalo.

Al palato l'ingresso è caldo e dolce, con sensazioni di polpa di pesca bianca, albicocca e sandalo che evolvono in eleganti note minerali, aprendo al tipico, per il vermentino, retrogusto amaricante. Andrà servito in calice ampio alla temperatura di 13% circa.

Gli abbinamenti gastronomici possono essere: scampi alla catalana, stoccafisso in umido, baccalà alla livornese, coniglio in casseruola con olive taggiasche. Formaggi caprini di media stagionatura.

Dal punto di vista stilistico Ithaa rappresenta l'esplorazione di un altro lato del Vermentino dei Colli di Luni, un lato profondo e per certi versi oscuro, "The Dark Side of the Moon Wine", talmente oscuro che appena il vino è versato nel bicchiere ci regala un'esplosione di luce.