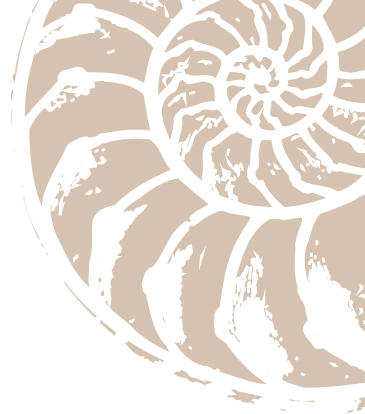




TENUTA LA GHIAIA



Vermentino

Colli di Luni D.O.C Superiore.

Atys

Città: Sarzana
Regione italiana: Liguria
Estensione totale terreni: 11 ettari
Estensione vigneto D.O.C. Colli di Luni Vermentino: 4 ettari
Tipologia terreno: alluvionale, sabbioso ricco di scheletro
Anno impianto: 1965
Altitudine: 20 metri SLM
Vitigno: Vermentino 100% (selezione massale aziendale)
Produzione: 6500 bottiglie

Vinificazione:

Raccolta manuale in cassette da 15 kg
Macerazione pre-fermentativa di 48 ore a 4° C
Fermentazione in serbatoi acciaio inox
con temperatura controllata tra i 16°/18° C
Durata fermentazione: tre settimane
Sosta in serbatoi di acciaio e cemento per un anno
Leggera chiarifica con bentonite
Affinamento in bottiglia per almeno sei mesi

Degustazione:

Colore: giallo con riflessi dorati
Olfatto: note fresche di fiori bianchi ed agrumi
Gusto: ingresso in bocca molto morbido, sapido e minerale.
Le sensazioni di freschezza, regalano bevibilità e persistenza