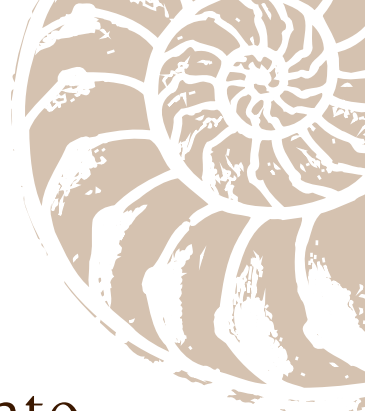




TENUTA LA GHIAIA



Liguria di Levante

Bianco IGT

Ithaa

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: 2.500 bottiglie

Vinificazione:

Le uve pigiadirasbate hanno fermentato con lieviti indigeni senza controllo della temperatura in serbatoi di cemento.

Dopo la fermentazione alcolica le bucce sono rimaste a contatto con il vino per ulteriori 2 mesi.

Affinamento in cemento per 8 mesi

Degustazione:

Colore: giallo dorato

Olfatto: 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 sottospirito avvinghiata al legno di sandalo

Gusto: 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