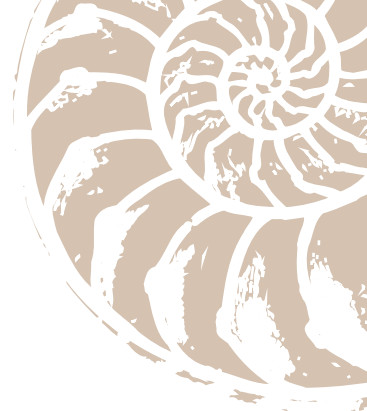




TENUTA LA GHIAIA



Vermentino

Colli di Luni D.O.C.

Tenuta La Ghiaia

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: 2010

Altitudine: 20 metri SLM

Vitigno: Vermentino 100% (selezione massale aziendale)

Produzione: 20.000 bottiglie

Vinificazione:

Raccolta a mano in cassette da 15 Kg massimo

Macerazione pre-fermentativa per 24 ore

Fermentazione con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox a 20°/22°C

Durata fermentazione: 21 gg circa

Degustazione:

Colore: aspetto cristallino, colore giallo paglierino con ampi riflessi verdognoli

Olfatto: note agrumate quali limone e bergamotto, successiva nuance di timo ed eucalipto

Gusto: ingresso ampio e morbido, molto caldo con centro bocca fluente e con finale sapido e leggermente amaricante