



Colore giallo dorato. Vino dalla spiccata mineralità e dalle particolari note balsamiche che ricordano le essenze della nostra macchia mediterranea, principalmente timo e rosmarino e che, piano piano, lasciano posto anche alla frutta matura. Lunga persistenza.

Denominazione DOC - Colli di Luni Vermentino

Prima annata di produzione 2018

Ceppi per ettaro 4.800 circa

Sistemi di allevamento Controspalliera con guyot monolaterale

Resa uve/ettaro Massimo 110 quintali

Resa vino/uva Massimo 70%

Temperatura di fermentazione tra 14°C e 18°C

Acidità totale Minimo 4.5 g/L.

Estratto secco Minimo 15 g/L.

Titolo alcolometrico tra 13 e 14 %vol. (influenza dell'annata)

Temperatura di servizio stappare la bottiglia al momento ad una temperatura di 13-16°C

Tenuta all'invecchiamento 10 anni

Accostamenti Pesce crudo e al forno, crostacei, ma anche carni bianche come coniglio alla ligure, ottimo con patè di fegato d'oca.