



Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Vino corposo e rotondo ma di grande freschezza e sapidità. Porge profumi di frutta matura e polposa come pesca bianca, intense note floreali e un finale piacevolmente agrumato che rende il sorso unico.

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 crostacei, risotti, ma anche carni bianche