



La Baia del Sole

CANTINE FEDERICI

PRIMA BREZZA

Liguria di Levante IGT Rosato

VITIGNO: Vermentino 85% Albarola 15%

ZONA DI PRODUZIONE: Luni

TERRENO: Sabbioso con frazioni argillose, medio impasto con tendenza a scioltezza, ciottoli di piccola e media dimensione

ALLEVAMENTO E DENSITA' DI PIANTAGIONE:

4000 ceppi per ettaro a Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO: 90-95 q

ETA' MEDIA DELLE VITI: 20 anni

VENDEMMIA: Inizio Settembre con raccolta manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE: Attenta selezione delle uve, macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 5 ore. Pressatura molto soffice con utilizzo di solo mosto fiore. Raffreddamento a 10-12 °C con decantazione naturale. Fermentazione a temperatura controllata di 16-17 °C per 15 giorni. Sosta dai 30 ai 40 giorni sulle fecce fini. Affinamento in acciaio fino a Febbraio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso melograno intenso e vivo

AROMI: L'aroma è delicato e molto elegante, con note di frutti rossi come la ciliegia e delicatissimi frutti di bosco con sottili riferimenti speziati

GUSTO: Al gusto è morbido e avvolgente; si confermano le sensazioni percepito dal naso. Ricco in freschezza e mineralità. Buona persistenza

ABBINAMENTI: Caratterizzato da una grande versatilità, si esprime molto bene con carni bianche, pesce al forno e in umido. Piatti della tradizione ligure

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C



Az. Agricola FEDERICI – La Baia del Sole

Via Forlino, 3 • 19034 Luni (SP) Italia
info@cantinefederici.com • www.cantinefederici.com

Facebook: Cantine Federici La Baia del Sole

Tel. 0187/661821 – Fax.0187698598