



La Baia del Sole

CANTINE FEDERICI

SOLARIS

Colli Di Luni Vermentino Doc

VITIGNO: Verentino 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Luni, Castelnuovo Magra e Sarzana da 50 a 150 metri circa di altitudine.

TERRENO: Ciottoloso e argilloso ricco di scheletro

ALLEVAMENTO E DENSITA' DI PIANTAGIONE:

4000 ceppi per ettaro a Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO: 80/90 q

ETA' MEDIA DELLE VITI: 20 anni

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

VINIFICAZIONE: Attenta selezione delle uve, pressatura sottovuoto 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 50 ai 90 giorni sulle fecce fini. Affinamento in acciaio fino a Febbraio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo paglierino brillante

AROMI: Accattivanti profumi di fiori bianchi con gradevoli sensazioni di pesca e mela golden

GUSTO: Il palato fresco ed elegante evidenzia una grande struttura, una bella mineralità ed un notevole nerbo, con finale lungo e di piacevole beva

ABBINAMENTI: Ideale anche come aperitivo è nato per essere abbinato dagli antipasti ai secondi di pesce più impegnativi

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