



La Baia del Sole

CANTINE FEDERICI

SARTICOLA

Colli Di Luni Vermentino Doc

VITIGNO: Vermentino Cru coltivato nella storica località di Sarticola

ZONA DI PRODUZIONE:

Castelnuovo Magra a 300 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 q

ETA' MEDIA DELLE VITI: 30 anni

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

VINIFICAZIONE: Attenta selezione delle uve, macerazione in vasca sulle bucce a freddo per 48 ore, svinatura e pressatura soffice con utilizzo di solo mosto fiore. Raffreddamento a 10 °C con decantazione naturale. Fermentazione a temperatura controllata di 16-17 °C per 15 giorni. Sosta dai 60 ai 90 giorni sulle fecce fini. Affinamento in acciaio fino a marzo

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo paglierino carico con riflessi dorati

AROMI: Bella apertura di frutta a polpa gialla(mela, pesca, banana), frutti tropicali a cui seguono spiccati sentori floreali con finale minerale

GUSTO: In bocca risulta secco, caldo, di grande struttura e decisa personalità, con toni morbidi e di lunghissima persistenza

ABBINAMENTI: Molteplici, a base di pesce, da provare con trofie al pesto o grigliata di crostacei. Appropriato anche con carni bianche

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