



ACQUISTATO IL

"Muri Grandi" Liguria di Levante IGT 2024

2024

Vermentino e Albarola



Svinando

Prodotto con uve Vermentino e Albarola coltivate nella pianura che circonda le rovine delle Grandi Mure romane di Luni, questo bianco nasce da terreni sabbiosi con frazioni argillose e ciottoli di medio-piccola dimensione. Vino piacevolmente territoriale, questo Grandi Mure di Cantine Federici, La Baia del Sole, incarna l'eleganza e la freschezza tipiche della costa ligure. I vigneti, tra Luni, Castelnuovo Magra e La Spezia, si trovano a un'altitudine compresa tra 0 e 30 metri sul livello del mare. Viti con un'età media di 20 anni, capaci di dar vita a uve di alta qualità che vengono raccolte manualmente in casse da 20 kg all'inizio di settembre. La vinificazione inizia con un'attenta selezione delle uve e una pressatura molto soffice, da cui si ricava solo il mosto fiore. Segue la fase di fermentazione a temperatura controllata che si protrae per 15 giorni. Quindi una sosta, dai 30 ai 40 giorni, sulle fecce fini e un ulteriore affinamento in acciaio fino a febbraio. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino limpido, con aromi intensi di frutta e sentori di agrumi. In bocca, invece, rivela un gusto caldo, secco e sapido. Fresco e ben equilibrato in tutte le sue componenti, Grandi Mure si presta a una vasta gamma di abbinamenti, dall'antipasto fino ai secondi di pesce. Ottimo con il risotto ai frutti di mare, il branzino al sale, il sushi e le fritture.

La Vigna

Terreno

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

Esposizione

Sud Ovest

Allevamento

Guyot

Densità imp.

4000

Il Vino

Tipologia

Vino bianco fermo

Provenienza

Liguria

Uve

Vermentino 85%, Albarola 15%

Gradazione

12,5% vol

Temp. Servizio

12 gradi

Quando Berlo

entro 2 anni

Abbinamento

Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Attenta selezione delle uve, macerazione in pressa a temperatura controllata per 24 ore, pressatura soffice sottovuoto 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 di 30-40 giorni sulle fecce fini. Affinamento in acciaio fino a febbraio

Sensazioni

COLORE: Giallo paglierino limpido **AROMI:** Frutto floreali intensi con sentori di agrumi **GUSTO:** In bocca risulta caldo, secco, sapido e fresco

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iscr.