ACQUISTATO IL .....

"Muri Grandi" Liguria di Levante IGT 2025 2025



Vermentino e Albarola

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.

Quella di Cantine Federici, La Baia del Sole, è. una bella storia di famiglia, passione e tradizione. Originari di Ortonovo, nel cuore della DOC Colli di Luni, la famiglia vanta una lunga tradizione contadina che si tramanda nel tempo fin dai primi del 900. I vigneti dell'azienda si estendono sulle colline a forte vocazione viticola che abbracciano tutta la DOC, con terreni di diverse morfologie, immersi nell'incantevole macchia mediterranea. Qui l'ottima esposizione, la benefica escursione termica, la costante ventilazione, la vicinanza del mare e il particolare microclima che contraddistingue il Levante ligure creano i migliori presupposti per una produzione di altissima qualità, con vini caratterizzati da una notevole complessità organolettica e olfattiva. Anche la struttura produttiva dell'azienda è all'avanguardia, attrezzata con tecnologie di ultima generazione e una moderna linea di imbottigliamento isobarica. La nuova cantina si estende su 1600 metri quadrati ed è stata inaugurata nel 2015, progettata e costruita secondo i principi della bioarchitettura. Questa si affianca alle tre strutture storiche esistenti e rappresenta la volontà della famiglia di ridurre l'impatto ambientale e massimizzare il risparmio energetico. Oggi l'azienda produce una vasta gamma di vini, anche se il Vermentino, autoctono per eccellenza della Liguria, è il protagonista indiscusso. Bianchi apprezzati in tutto il mondo per la loro freschezza, eleganza e finezza.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821