ACQUISTATO IL .....

"Oro d'Isee" Vermentino Colli di Luni DOC 2024 2024

Ricco, maturo ed equilibrato



Punta di diamante della cantina di casa Federici, questo Oro d'Isée - il cui nome deriva da un trisavolo che si chiamava "Iseo" - è frutto di una lavorazione dei migliori grappoli di Vermentino. Quelli più "dorati". Da questi frutti meravigliosi deriva una piccola partita di vino da conservare e bere solo nelle ricorrenze di festa più importanti. Le uve provengono unicamente due vigneti di proprietà che vengono vinificati separatamente dagli altri. Siamo sempre tra Luni e Castelnuovo Magra, tra i 100 e i 200 metri di altitudine. Viti di 25 anni, con rese molto basse, vendemmiate a mano a metà settembre. Una volta in cantina, le uve vengono sottoposte a una lenta macerazione in pressa a temperatura controllata per almeno 24 ore. Segue la pressatura soffice sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore che viene avviato a fermentazione. Segue una sosta di 90 giorni sulle fecce fini e una fase di affinamento in acciaio. Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso rivela intriganti note floreali che lasciano spazio a un'intensa mela golden. In bocca, invece, si rivela ricco, maturo ed equilibrato. Ideale come aperitivo, si accosta benissimo a piatti elaborati di pesce, carni bianche e verdure.

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	Calcareo, medio impasto
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Liguria
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Aperitio, Menù di pesce
Vinificazione	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 90 giorni sulle fecce fini.
Sensazioni	COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati AROMI: Intriganti note floreali che lasciano spazio a un'intensa mela golden e note aromatiche GUSTO: Ricco, maturo ed equilibrato. Esalta le sensazioni olfattive percepite

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821