ACQUISTATO IL .....

"Raggio di Sole" Vino Bianco



Fresco e sapido

Con un nome così è difficile resistere. Fa pensare alla freschezza della primavera, quando i dolci raggi del sole baciano la terra, allontanando per qualche mese l'incubo del freddo inverno. Raggio di Sole e un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi verde-oro, i profumi delicati e intensi e il sapore fresco, sapido ed equilibrato. Un vino da tutti i giorni, frutto di una attenta selezione delle uve, sottoposte a una pressatura molto soffice, per ottenere solo il cosiddetto mosto fiore. Fermentazione a temperatura controllata per circa 15 giorni, il vino riposa per 15 - 30 giorni sulle fecce fini, prima di incontrare la bottiglia a dicembre.

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 50%, Albarola 50%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, 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 dai 15 ai 30 giorni sulle fecce fini.
Sensazioni	Vino dal bel colore giallo paglierino con riflessi verde oro, dai profumi delicati e intensi e dal sapore asciutto e armonico. L'ideale per i pasti di tutti i giorni.

© 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