ACQUISTATO IL .....

"Sarticola" Vermentino Colli di Luni DOC 2024 2024

L'eccellenza del territorio lunense

Sarticola è un Vermentino Colli di Luni in purezza, ottenuto da un'accurata lavorazione di uve provenienti dallo storico vigneto situato nell'omonima località, sulle alture di Castelnuovo Magra, a circa 330 metri sul livello del mare. Ci troviamo in un luogo incantato, immerso in un'incantevole macchia mediterranea, in un'oasi ben soleggiata, dove il particolare microclima caratterizzato da un'importante escursione termica e una costante ventilazione, grazie anche all'influenza del mare, regalano alle uve caratteristiche uniche. La vendemmia è leggermente tardiva e, grazie anche a una macerazione pre-fermentativa, si ottiene un Vermentino Cru che esprime l'eccellenza del territorio lunense. Dopo 24 ore, poi, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice, per estrarre solo il mosto fiore. Segue la fermentazione a temperatura controllata e una sosta di 90 giorni sulle fecce fini. Giallo paglierino carico con riflessi dorati, questo Vermentino rivela profumi di frutta fresca a polpa gialla, come mela, pesca e banana, poi frutti tropicali e spiccati sentori floreali con finale minerale. In bocca risulta secco, caldo e di grande struttura, con toni morbidi e una lunghissima persistenza. Sulla tavola accompagna piatti a base di pesce, trofie al pesto o carni bianche.

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	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 di 90 giorni sulle fecce fini.
Sensazioni	Il colore di questo ottimo vino della regione Liguria è giallo paglierino brillante. Il profumo è agreste e delicato con un finale fruttato. Il gusto è morbido ed elegante e flessuoso con un ritorno di vellutato amarognolo.

© 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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821