ACQUISTATO IL .....

Fior di Luna Colli di Luni Bianco DOC 2019



Il classico Vermentino ligure... con una marcia in più

Fior di Luna non è il solito bianco ligure. Basta uno sguardo alla sua scheda tecnica per capirlo. Nasce da un taglio di tre vitigni diversi. Vermentino, ovviamente, ma anche Albarola e Greco. La cosa si fa ancora più interessante quando si scopre che queste uve non provengono da semplici vigneti, pur vocati e magistralmente condotti. Sono tutti appezzamenti storici con piante che hanno un'età media di almeno 35 anni. Riuscite a immaginare quanto profonde possono essere le loro radici? Fino a dove si spingono per trarre il nutrimento necessario a portare a maturazione i loro pochi grappoli? Il risultato è un bel calice giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli.I profumi sono particolarmente fini e delicati, con sentori agrumati e floreali che riportano alla mente il biancospino e il sambuco. In bocca, infine, è fresco, sapido, con un sorso dominato dalle stesse suadenti note aromatiche percepite al naso.

C'è un angolo magico, tra Liguria e Toscana, nel cuore della Lunigiana, dove il vino è una cosa seria. Impresa per eroici vignaioli che coltivano la loro terra, sudando ogni centimetro, con la consolazione di godere spesso di panorami meravigliosi, con spicchi di mare che si scorgono stretti tra due ripide colline. In questo territorio, unico nel suo genere, dal 1966 lavora con passione Paolo Bosoni, patron della Cantina Lunae, uno dei più ispirati interpreti del Vermentino. Il suo regno si estende su circa 45 ettari di terreno, suddiviso tra collina e pianura, e frazionato in piccolissimi appezzamenti, non più ampi di 2 o 3 ettari, nei comuni di Ortonovo e Castelnuovo Magra.

La Vigna

Terreno	Ciottoloso
Esposizione	Sud-est 200 slm
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Liguria
Uve	70% vermentino 15% albarola 15% greco
Gradazione	12.5%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni dall'uscita
Abbinamento	Antipasti di pesce
Vinificazione	In bianco a temperatura controllata.
Sensazioni	Giallo paglierino con rifelssi verdognoli, profumo fine e delicate con sentori di fruttati e floreali, sapore secco e sapido ed al palato di ritrovano note aromatiche percepite nel profumo.

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