



ACQUISTATO IL .....

Vermentino Colli di Luni DOC "Etichetta Nera" 2024

2024

## Un Vermentino di grande stoffa e fascino



Svinando

Etichetta Nera è forse il più conosciuto, e amato, tra i Vermentino prodotti da Cantina Lunae. Un grande Vermentino dei Colli di Luni Doc che nasce da vigneti ottimamente esposti e con un'età media di 35 anni. La sua particolare tecnica di lavorazione prevede una macerazione sulle bucce per 48 ore, a cui segue la svinatura, la fermentazione e infine la vinificazione in vasche di acciaio. Il risultato è un bianco di grande stoffa e fascino, caratterizzato da un colore giallo paglierino intenso, con leggeri riflessi dorati. Al naso si fa notare per la sua grande eleganza, con sentori di fiori di campo, erbe aromatiche, spezie, frutta matura e miele. In bocca, invece, si rivela giustamente sapido, assolutamente bilanciato e soprattutto molto persistente.

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** Ricco di scheletro

**Esposizione** Sud - Est 200/250 slm

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 6000

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Liguria

**Uve** Vermentino 100%

**Gradazione** 13.00%

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** Entro 3 anni dall'uscita

**Abbinamento** Pesce al forno

**Vinificazione** Macerazione a freddo sulle bucce sino a 48 ore, fermentazione a temperatura controllata.

**Sensazioni** Bianco di grande stoffa e fascino, color paglierino con leggeri riflessi dorati, profumo elegante ed intenso con evidenti sentori di campo dal sapore armonico con note di miele d'acacia e mele golden.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821