



ACQUISTATO IL .....

Liguria di Levante Vermentino Nero IGT 2025

2025

## Dal raro Vermentino Nero un vino per veri appassionati



*Svinando*

Le cose rare sono più preziose, per definizione. E a questa regola aurea non sfugge neppure questo raro - e prezioso - Vermentino Nero, edizione limitata di Cantina Lunae, omaggio di Paolo Bosoni a un vitigno locale quasi estinto. Rosso ottenuto da uve Vermentino Nero, a cui si aggiunge una piccola parte di altre varietà locali, coltivate nel comune toscano di Fosdinovo. Fermentazione in grandi botti di legno e affinamento di 8 mesi, sempre in legno, seguiti da altri 12 mesi in cemento. Ne deriva un vino dal colore rosso rubino luminoso. Al naso, sentori di frutti di bosco, viola, rosa ed erbe mediterranee, ben bilanciate da sentori di spezie, come ginepro, chiodi di garofano e pepe. In bocca è ricco e dotato di grande personalità. Piacevolmente tannico, gode di un finale particolarmente lungo e piacevole.

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

<b>Terreno</b>	Prevalentemente sabbioso
<b>Esposizione</b>	0-100 slm
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4000

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Liguria
<b>Uve</b>	Vermentino Nero 100%

**Gradazione** 13%

**Temp. Servizio** 16°

**Quando Berlo** 3 anni

**Abbinamento** Coniglio alla ligure

**Vinificazione** Fermentazione in botte di legno da 20hl, affinamento in botte di legno da 20hl per 8 mesi ed altri 12 in cemento.

**Sensazioni** Color rosso rubino con delicato profumo di violetta e rosa canina e leggere note speziate, con gusto fresco con ottima tessitura tannica con finale mandorlato.

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