



ACQUISTATO IL

"La Bianca" Liguria di Levante Bianco IGT 2024

2024

Fresco, delicato e ricco di note sapide



Svinando

La Vigna

Terreno Medio impasto

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Liguria

Uve Vermentino, Malvasia

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinamento sulle fecce fini in acciaio per circa 4 mesi

Sensazioni Giallo verdolino, al naso affiorano decise note tropicali di maracuja e mango accordate da quelle di menta piperita e pepe bianco si mescolano a sentori di salvia e macchia mediterranea con sottofondo salmastro (ostrica). In bocca è morbido e avvolgente, ben bilanciato da freschezza e sapidità e si allunga verso un finale fruttato di buona persistenza.

Labianca, Liguria di Levante IGT, è il vino proposto qui dalla cantina Lunae Bosoni, una delle più interessanti realtà vinicole della regione Liguria. Specializzato nella lavorazione di uve Vermentino, in questo caso Lunae non le vinifica in purezza ma le associa alla Malvasia. Le uve provengono da vigneti coltivati nelle terre chiare e sabbiose della piana di Luni, strette fra il Mar Ligure e le Alpi Apuane. Questo territorio, con il suo microclima particolare, danno vita a un Vermentino fresco, delicato e ricco di note sapide. La piccola aggiunta di Malvasia, dona al vino finito una gradevole morbidezza. Nasce così un vino delicato e suadente, fresco grazie ai suoi profumi estivi. Vinificazione super accurata in vasche di acciaio a temperatura controllata, dopo la trasformazione il vino resta in affinamento sulle proprie fecce fini, sempre in vasche di acciaio, per circa 4 mesi. Giallo verdolino, al naso affiorano decise note tropicali di maracuja e mango, che si fondono a quelle di menta piperita e pepe bianco, salvia, macchia mediterranea e un sottofondo salmastro. In bocca è morbido e avvolgente. Ben bilanciato da freschezza e sapidità, gode di un finale fruttato e di buona persistenza.

Ci troviamo al confine tra Liguria e Toscana. Qui sorge la cantina Lunae Bosoni. Siamo nel cuore della verde Lunigiana, dove la vite si coltiva fin dal tempo degli Etruschi. Lunae, in particolare, era un antico porto Etrusco-Greco, battezzato così in onore dell'antica dea della Luna, Selene. La famiglia Bosoni, invece, da 5 generazioni produce vino di qualità, valorizzando vitigni locali e dimenticati, nel più rigoroso rispetto dei cicli della natura. I vigneti, suddivisi tra poca pianura e molte colline, sono organizzati in piccoli appezzamenti. Vi si coltivano varietà introvabili, come la Pollera Nera, la Massaretta, il Vermentino Nero e l'Albarola. Protagonista assoluto, però, è senza dubbio il Vermentino che ha contribuito a rendere Lunae Bosoni un vero e proprio punto di riferimento per il mondo del vino italiano. Quel giusto compromesso tra la freschezza delle Alpi e la sapidità del mare.

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