ACQUISTATO IL .....

Vermentino Colli di Luni DOC "Etichetta Grigia" 2025 2025



Emblema e icona della cantina

Questo Vermentino Etichetta Grigia ha un significato tutto particolare nel cuore della famiglia Bosoni. Etichetta grigia, infatti, è il primo vino realizzato dalla vinificazione di uve Vermentino da Paolo Bosoni, ormai più di quarant'anni fa. E, oggi come allora, segue ancora lo stesso percorso, diventando nel corso del tempo, l'emblema e l'icona della cantina. Colli di Luni DOC, questo Vermentino in purezza proviene dalle zone pedecollinari di Luni, Castelnuovo Magra e Sarzana. Le uve provengono sia da vigneti di proprietà che dai vigneti dei conferitori. La vinificazione è semplice e rispettosa, volta ad esaltare le caratteristiche classiche del Vermentino: freschezza ed eleganza, sapidità ed equilibrio al gusto. Giallo verdolino chiaro, al naso rivela un bouquet intenso e articolato, con note agrumate di scorza di limone e lime. Sentori di pesca bianca, foglie di mirto e camomilla, ne completano l'aroma. In bocca è morbido e rotondo, ben equilibrato tra acidità e una piacevole sapidità. Finale fruttato di straordinaria persistenza. Perfetto fin dall'aperitivo, questo Vermentino è semplicemente perfetto con piatti a base di pesce. Ottimo con il classico risotto ai frutti di mare o con una ricca grigliata.

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.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Liguria
Uve	Vermentino
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 3 mesi
Sensazioni	Giallo verdolino chiaro. Bouquet intenso articolato su note agrumate di scorza di limone e lime. Sentori di pesca bianca, foglie di mirto e camomilla, ne completano l'aroma. Al palato è morbido e rotondo, equilibrato tra acidità e una piacevole sapidità. Finale fruttato di straordinaria persistenza.

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