ACQUISTATO IL .....

"Vuenne 612" Liguria di Levante Vermentino Nero IGT 2025

Ogni sorso invita al successivo



Vuenne 612 nasce nei Colli di Luni, attorno a Sarzana, dove le colline degradano verso il mar Ligure. I vigneti sono coltivati su suoli argillosi, ricchi di minerali, e respirano la brezza marina. Questa combinazione di terreno compatto, ventilazione costante e escursione termica, dal caldo diurno al fresco notturno, aiuta a costruire un frutto croccante, una buona acidità e una struttura bilanciata. Liguria di Levante IGT, Vuenne 612 esprime pienamente la vocazione della zona, valorizzando vitigni locali quali il Vermentino Nero, varietà autoctona rara, utilizzata per la sua capacità di unire colore e sapidità a note fruttate croccanti. La vendemmia avviene a metà settembre. E' manuale per selezionare solo i grappoli migliori. Dopo la diraspatura, segue una fase di macerazione sulle bucce di circa 5-7 giorni, giusto il tempo per estrarre colore e tannini morbidi. La fermentazione avviene spontanea, con lieviti indigeni, in acciaio a temperatura controllata. In seguito Vuenne 612 riposa qualche mese in vasche, senza passaggio in legno, per preservare il frutto e la bevibilità. Colore rosso rubino luminoso, quasi brillante, con riflessi porpora, al naso rivela.note di frutta rossa fresca, come ciliegia e lampone, oltre a un tocco leggermente speziato, con note verdi che richiamano la macchia mediterranea. In bocca il frutto è croccante, con un equilibrio netto tra acidità e tannini morbidi, il tutto armonizzato da una sottile sapidità. Ogni sorso invita al successivo.

L'Azienda Agricola Il Monticello, fondata nel 1982 da Pier Luigi Neri sulle splendide colline che abbracciano Sarzana, al confine tra Liguria e Toscana, rappresenta un perfetto connubio tra tradizione, passione ed innovazione enologica. Ci troviamo all'interno della denominazione Colli di Luni DOC. La cantina si estende su circa 14 ettari di vigneti, coltivati con vitigni autoctoni come il Vermentino, il Sangiovese, il Ciliegiolo, il Canaiolo la Pollera Nera e la Massaretta. Pier Luigi Neri, stimato ingegnere elettronico, avviò Il Monticello per pura passione, partendo da una casa ottocentesca circondata da vigneti ereditati. I figli Alessandro e Davide, dopo gli studi e attratti fin da giovani dall'universo enologico, si sono dedicati anima e corpo all'azienda, votandosi ai principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. Una curiosità. L'azienda fu una delle prime a introdurre droni in viticoltura per la gestione dello stato vegetativo delle viti. Il Monticello è molto più di una cantina: è una storia familiare, un microcosmo di sostenibilità e autenticità.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Controspalliera con guyot monolaterale
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Liguria
Uve	100% Vermentino Nero
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Si presenta con un rosso brillante, caratterizzato da un frutto croccante, armoniosamente bilanciato da una leggera acidità che rende il sorso equilibrato e invita a gustare il prossimo calice.

© 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