



ACQUISTATO IL

"Vuenne 612" Liguria di Levante Vermentino Nero IGT 2020/25

Ogni sorso invita al successivo



Svinando

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. È 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 Cilieggiolo, 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.

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