ACQUISTATO IL .....

"Bonazolae" Colline di Levanto Bianco DOP 2024 2024



Identità ligure, finezza e sapidità autentica

Bonazolae nasce dalle colline più vocate di Bonassola, sulla costa ligure, dove il microclima caldo, ventilato e asciutto esalta l'identità delle uve. È un bianco DOP ottenuto da Vermentino, Albarola e Bosco, coltivati su suoli diversi, tra argille a medio impasto e terreni magri ricchi di arenarie. La vinificazione prevede una breve macerazione pellicolare e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Il vino matura sulle fecce fini con ripetuti bâtonnage, per acquisire profondità e armonia. Al naso è fine, con eleganti note di ginestra, gelsomino e mughetto. In bocca è vivace, sapido e preciso, con una persistenza lunga che racconta con chiarezza il carattere autentico delle Colline di Levanto.

Cà du Ferrà è una cantina artigianale di Bonassola, in Liguria, affacciata sul mare delle Cinque Terre. Qui la viticoltura è davvero eroica: vigneti terrazzati, pendenze estreme e lavoro tutto manuale. La filosofia è chiara: approccio biologico, rispetto del territorio e valorizzazione dei vitigni locali. I vini nascono per esprimere identità, salinità e precisione, senza scorciatoie produttive. Una firma autentica della Riviera ligure, perfetta per chi cerca terroir vero nel calice.

La Vigna

Terreno Vari e caratteristici di composizione argillosa, a medio impasto, di origine vulcanica

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Liguria

Uve vermentino 65%, albarola 30%, bosco 5%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2-3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Fermentazione: Dopo breve macerazione pellicolare, il mosto ottenuto dalla pressatura diretta delle uve viene opportunamente fatto decantare; quindi la sola parte limpida fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione: Il vino viene mantenute sulle fecce con ripetuti bâtonnage. Il vino nuovo viene posto in bottiglia prima delle feste pasquali, l'anno successivo alla vendemmia

Sensazioni Colore paglierino chiaro con riflessi verdolini. Profumo fine, sapido,armonico e di lunga persistenza. Al gusto è vivace,sapido, armonico e di lunga 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