



ACQUISTATO IL .....

"Bonazolae" Colline di Levanto Bianco DOP 2024

2024

## Identità ligure, finezza e sapidità autentica



Svinando

Bonazolae nasce dalle colline più votate 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, saporito 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, saporito, armonico e di lunga persistenza. Al gusto è vivace, saporito, 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