



ACQUISTATO IL

Liguria di Levante Vermentino Nero IGT

2023

Dal raro Vermentino Nero un vino per veri appassionati



Svinando

Le cose rare sono più preziose, per definizione. E a questa regola aurea non sfugge neppure questo raro - e prezioso - Vermentino Nero, edizione limitata di Cantina Lunae, omaggio di Paolo Bosoni a un vitigno locale quasi estinto. Rosso ottenuto da uve Vermentino Nero, a cui si aggiunge una piccola parte di altre varietà locali, coltivate nel comune toscano di Fosdinovo. Fermentazione in grandi botti di legno e affinamento di 8 mesi, sempre in legno, seguiti da altri 12 mesi in cemento. Ne deriva un vino dal colore rosso rubino luminoso. Al naso, sentori di frutti di bosco, viola, rosa ed erbe mediterranee, ben bilanciate da sentori di spezie, come ginepro, chiodi di garofano e pepe. In bocca è ricco e dotato di grande personalità. Piacevolmente tannico, gode di un finale particolarmente lungo e piacevole.

C'è un angolo magico, tra Liguria e Toscana, nel cuore della Lunigiana, dove il vino è una cosa seria. Impresa per eroici vignaioli che coltivano la loro terra, sudando ogni centimetro, con la consolazione di godere spesso di panorami meravigliosi, con spicchi di mare che si scorgono stretti tra due ripide colline. In questo territorio, unico nel suo genere, dal 1966 lavora con passione Paolo Bosoni, patron della Cantina Lunae, uno dei più ispirati interpreti del Vermentino. Il suo regno si estende su circa 45 ettari di terreno, suddiviso tra collina e pianura, e frazionato in piccolissimi appezzamenti, non più ampi di 2 o 3 ettari, nei comuni di Ortonovo e Castelnuovo Magra.

La Vigna

Terreno	Prevalentemente sabbioso
Esposizione	0-100 slm
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Liguria
Uve	Vermentino Nero 100%

Gradazione 13%

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo 3 anni

Abbinamento Coniglio alla ligure

Vinificazione Fermentazione in botte di legno da 20hl, affinamento in botte di legno da 20hl per 8 mesi ed altri 12 in cemento.

Sensazioni Color rosso rubino con delicato profumo di violetta e rosa canina e leggere note speziate, con gusto fresco con ottima tessitura tannica con finale mandorlato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821