



# TENUTA LA GHIAIA



## Atys Doc Colli di Luni Vermentino

**UVE:** Vermentino 100%

**TIPOLOGIA:** bianco

**PRODUZIONE:** 6000 bottiglie

**ALCOHOL:** 13 %

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sarzana (SP) - Italy

**TIPO DI SUOLO:** alluvionale, ricco di scheletro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**DENSITA' D'IMPIANTO:** 4,000 piante per ettaro

**ETA' DEI VIGNETI:** 60 anni

**PERIODO VENDEMMIALE:** metà di settembre, raccolta a mano in cassette da 15 kg

### METODO DI PRODUZIONE:

Vendemmia manuale del vigneto storico aziendale in piccole cassette da 15 kg alle prime luci dell'alba.

Le uve subiscono una soffice pressatura prima di fermentare con lieviti indigeni alla temperatura controllata di 20°C in serbatoi di acciaio inox, mentre una parte del raccolto effettua una fermentazione sulle bucce di 4 giorni.

Atys rimane in sosta sulle fecce fini per 10 mesi in serbatoi d'acciaio e prosegue l'affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Atys ha un colore giallo dorato intenso. Al naso si presenta con un'ampia gamma di aromi: sentori di frutta a polpa gialla, fiori di campo, erbe mediterranee, seguiti da uno sfondo iodato e minerale. Al gusto è strutturato e avvolgente, dotato di una buona freschezza che si mescola con un finale saporito.