



TENUTA LA GHIAIA



Ithaa IGT Liguria di levante Vermentino

UVE: Vermentino 100%

TIPOLOGIA: bianco macerato

PRODUZIONE: 1600 bottiglie

ALCOHOL: 12,5 %

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 pigiadiraspette fermentano con lieviti indigeni, senza controllo della temperatura, in serbatoio Nomblot di cemento a forma di uovo.

Dopo la fermentazione alcolica, le bucce rimangono a contatto con il vino per ulteriori 9 mesi. Affinamento in botti di rovere da 600 litri per 3 mesi e successivamente 6 mesi in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Ithaa, "madre delle perle" in maldiviano, è il simbolo della Tenuta racchiuso in sole 1600 bottiglie.

Dal colore giallo dorato intenso, al naso presenta un'ampia gamma di aromi complessi. Sentori floreali, di frutta candita e agrumi (bergamotto, pompelmo, fiori d'arancio) accompagnati da un substrato iodato.

Con un'ampia rotazione del calice, emergono note minerali alternate alle tipiche erbe mediterranee (timo e rosmarino). Al gusto è strutturato e avvolgente con tannini morbidi ed eleganti supportati da una sapidità tipica del nostro terreno.