



TENUTA LA GHIAIA



Tenuta la Ghiaia Doc Colli di Luni Vermentino

UVE: Vermentino 100%

TIPOLOGIA: bianco

PRODUZIONE: 15000 bottiglie

ALCOHOL: 12 %

ZONA DI PRODUZIONE: Sarzana (SP) - Italy

TIPO DI SUOLO: alluvionale, ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' D'IMPIANTO: 6,250 piante per ettaro

ETA' DEI VIGNETI: 20 anni

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

METODO DI PRODUZIONE:

Vendemmia manuale in piccole cassette da 15 kg alle prime luci dell'alba con un'attenta selezione in campo e cantina. Le uve subiscono una soffice pressatura prima di fermentare in serbatoi d'acciaio alla temperatura di 16° per circa tre settimane..

Sosta sulle fecce fini per circa 4 mesi prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto cristallino, colore giallo paglierino con ampi riflessi verdognoli.

All'olfatto emergono note agrumate quali limone e bergamotto, fiori bianchi, profumi di frutta a polpa bianca seguiti da nuance di timo ed eucalipto.

Ingresso in bocca elegante con ottima freschezza e sapidità.