



# Albarola

Colli di Luni D.O.C.

NOME VINO: "Albarola"

DENOMINAZIONE: Colli di Luni D.O.C. Albarola

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

UVE: Albarola

POSIZIONE VIGNETI: Castelnuovo Magra e Ortonovo (SP).

Tipologia del terreno: ciottoloso, ricco di scheletro.

Sistema di allevamento: guyot.

Densità dell'impianto: 4000 ceppi per ettaro.

Produzione per ettaro: 80q.

Età media delle viti in produzione: 20 anni circa.

Epoca e conduzione della vendemmia: prima metà di settembre; raccolta manuale.

Tipologia delle vasche in fermentazione: acciaio inox.

Tecnica di vinificazione: macerazione a freddo delle bucce per una durata di circa 12 ore, dopo svinatura, fermentazione e affinamento in botti di acciaio.

Sistema di controllo della temperatura: impianto di condizionamento termico automatico.

Modalità e durata dell'affinamento: in serbatoi di acciaio fino a Marzo/Aprile.

## NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo paglierino.

Il profumo è intenso e composito: si ritrovano sentori di fiori di campo, di macchia mediterranea e agrumi.

Il gusto è ampio e di grande freschezza, si ritrovano le sensazioni percepite al naso. La sua marcata sapidità gli regala una persistenza gustativa infinita.

## ABBINAMENTI

Particolarmente adatto ai piatti della cucina di mare.

Ottimo con la frittura di pesce e crudité.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/14 °C

## CALICE

Ampi calici a stelo per esaltarne i profumi.

