



## Etichetta Grigia

Colli di Luni D.O.C.

NOME VINO: "Etichetta Grigia"

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

UVE: Vermentino in purezza

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

Età media delle viti in produzione: 35 anni

Epoca e conduzione della vendemmia: metà settembre ;

raccolta manuale in cassette

Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione: vinificazione in bianco

Sistema di controllo della temperatura: impianto di condizionamento termico automatico

Modalità e durata dell'affinamento: in serbatoi di acciaio fino a gennaio/febbraio

### NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino con giovani riflessi verdolini.

Profumo intenso, persistente, fine e di grande eleganza, con note di biancospino, pompelmo, mela renetta, pesca bianca e piacevole sottofondo di miele d'acacia.

In bocca si presenta fresco equilibrato e giustamente regalandoci evoluzioni gustative interessanti.

### ABBINAMENTI

La struttura del vino lo rende particolarmente adatto ai piatti della cucina tradizionale ligure come i testaroli ai funghi, ripieni alla ligure, le tortine di acciughe e i totani ripieni. Non disdegna tuttavia, gli abbinamenti con carni bianche e verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

### CALICE

Calice aperto che esalti la qualità dei profumi.

