



Etichetta Nera

Colli di Luni D.O.C.

NOME VINO: "Etichetta Nera"

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 %

UVE: Vermentino in purezza

POSIZIONE VIGNETI : Castelnuovo Magra e Ortonovo (SP)

Sistema di allevamento: guyot

Produzione per ettaro: 70 q

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: macerazione sulle bucce per
48 ore, dopo svinatura, fermentazione e vinificazione in
vasche 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

Un bianco di grande stoffa e fascino, dal colore giallo
paglierino intenso con leggeri riflessi dorati. Profumo
elegante con evidenti sentori di fiori di campo, erbe
aromatiche, spezie, frutta matura, miele.

In bocca si manifesta giustamente sapido, armonico,
persistente.

Un vino di grande stoffa .

ABBINAMENTI

La struttura del vino lo rende particolarmente adatto ai piatti
più impegnativi della cucina ligure quali stoccafisso, trippa
in umido, pollami, zuppe e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13/14° C

CALICE

Calici piuttosto ampi per esaltare la struttura olfattiva.

