

LABIANCA

Liguria di Levante i.g.t. Bianco

NOME VINO: LABIANCA

DENOMINAZIONE:
Liguria di Levante i.g.t. Bianco

VITIGNI:
80% vermentino, 20% malvasia

TERRITORIO:
piana di Luni
suolo: prevalentemente sabbioso
sistema di allevamento: guyot

VENDEMMIA:
raccolta manuale in cassette ad inizio settembre

VINIFICAZIONE:
fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio, affinamento sulle fecce fini in vasca di acciaio per circa 4 mesi

grado alcolico: 12.5% vol.

NOTE SENSORIALI:
Labianca nasce dall'unione di due vitigni tradizionali: il Vermentino e la Malvasia. Le uve provengono da vigneti coltivati nelle terre chiare e sabbiose della piana di Luni, strette fra il Mar Ligure e le Alpi Apuane. Questo territorio e il suo microclima regalano un Vermentino fresco, delicato, ricco di note sapide e profumi estivi. Questo particolare Vermentino viene unito ad una piccola percentuale di Malvasia che in bocca dona una personale morbidezza con sfumature di fiori, frutti maturi, e... brezze di mare.

ABBINAMENTI:
Un vino fresco, estivo, che può essere abbinato a differenti piatti e a differenti momenti della giornata, predilige i sapori delicati e la cucina di mare. Un vino trasversale in grado di accompagnare momenti di convivialità e richiamare ai luoghi in cui nasce.

