



Colore giallo paglierino luminoso e vivace. Viene fermentato a bassa temperatura e affinato in vasche di acciaio inox. Sprigiona intensi profumi di frutta a polpa bianca e gialla, agrumi maturi con note floreali. Caratterizzato da una spiccata ma elegante acidità.

Denominazione DOC - Colli di Luni Vermentino

Prima annata di produzione 1984

Ceppi per ettaro 4.800 circa

Sistemi di allevamento Controspalliera con guyot monolaterale

Resa uve/ettaro Massimo 110 quintali

Resa vino/uva Massimo 70%

Temperatura di fermentazione tra 12° C e 16° C

Acidità totale Minimo 4.5 g/L.

Estratto secco Minimo 15 g/L.

Titolo alcolometrico tra 12.5 e 13.5 %vol. (influenza dell'annata)

Temperatura di servizio stappare la bottiglia al momento ad una temperatura di 10-12°C

Tenuta all'invecchiamento 5 anni

Accostamenti carni bianche e pesce, ottimo come aperitivo; consigliati piatti mediterranei come il tortino di acciughe, spaghetti alle vongole, verdure ripiene.