



Colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Dopo l'affinamento sui lieviti, si presenta piacevolmente complesso, con note agrumate e di frutta tropicale, richiami di fiori di campo e dolci accenni speziati. Sorso potente ma finemente equilibrato dalla vena sapida.

**Denominazione** DOC - Colli di Luni Vermentino

**Prima annata di produzione** 1997

**Ceppi per ettaro** 4.700 circa

**Sistemi di allevamento** Controspalliera con guyot monolaterale

**Resa uve/ettaro** Massimo 110 quintali

**Resa vino/uva** Massimo 70%

**Temperatura di fermentazione** tra 14° C e 18° C

**Acidità totale** Minimo 4.5 g/L.

**Estratto secco** Minimo 15 g/L.

**Titolo alcolometrico** tra 13 e 14 %vol. (influenza dell'annata)

**Temperatura di servizio** stappare la bottiglia al momento ad una temperatura di 13-16°C

**Tenuta all'invecchiamento** 8 anni

**Accostamenti** pesce crudo e crostacei; ottimo con pesce spada agli agrumi, calamarata con sarde e bottarga, ma anche lasagne agli asparagi e carni bianche arrostate