



# Luccicante

*Colline di Levante Vermentino DOP*

## ANNATA

2022

## VARIETÀ

Vermentino 100%

## VIGNETI

Posti nelle aree più vocate delle colline di Bonassola, sulla costa ligure

## TERRENI

Vari e caratteristici; di composizione argillosa, a medio impasto, di origine vulcanica

## MICROCLIMA

Piuttosto caldo, ventilato ed asciutto

## FERMENTAZIONE

Dopo breve macerazione pellicolare, il mosto ottenuto dalla pressatura diretta delle uve viene opportunamente fatto decantare; quindi la sola parte limpida fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

## MATURAZIONE

Al fine di cogliere tutte le inebrianti sfumature olfattive frutto delle caratteristiche dell'uva e del processo fermentativo, il vino nuovo viene posto in bottiglia in tempi brevi, per poter essere immesso sul mercato prima delle feste pasquali dell'anno successivo alla vendemmia

## COLORE

Paglierino chiaro con riflessi verdolini

## PROFUMO

Fine, con note floreali di fiori di campo, camomilla, erbe aromatiche e sentori fruttati di pesca a polpa bianca, mandorla non tostata e mela golden

## SENSAZIONI GUSTATIVE

Vivace, sapido, armonico e di lunga persistenza

## GRADO ALCOLICO

13% vol