



LUCCICANTE

Colline di Levante Vermentino DOP

ANNATA

2018

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.