



Luccicante

Colline di Levanto Vermentino DOP

JAHRGANG

2022

REBSORTE

100% Vermentino

WEINBERGE

In den am meisten geeigneten Gebieten der Bonassola-Hügel an der ligurischen Küste gelegen

BODEN

Vielfältig und charakteristisch; lehmig, von mittlerer Dichte, vulkanischen Ursprungs

MIKROKLIMA

Ziemlich warm, luftig und trocken

GÄRUNG

Nach einer kurzen Hülsenmaischung wird der aus der direkten Pressung der Trauben gewonnene Most ordnungsgemäß dekantiert; anschließend gärt nur der klare Teil in temperaturkontrollierten Edelstahltanks

REIFEPROZESS

Um alle berausenden Geruchsnuancen einzufangen, die sich aus den Eigenschaften der Trauben und dem Gärungsprozess ergeben, wird der neue Wein schnell in Flaschen abgefüllt, damit er noch vor den Osterfeiertagen des auf die Ernte folgenden Jahrganges auf den Markt gebracht werden kann.

FARBE

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

DUFT

Fein, mit blumigen Noten von Wildblumen, Kamille, Kräutern und fruchtigen Anklängen von weißfleischigem Pfirsich, ungerösteten Mandeln und goldenem Apfel

GESCHMACKSEMPFINDUNGEN

Lebendig, schmackhaft, harmonisch und lang anhaltend

ALKOHOLGEHALT

13% vol