



Luccicante

Colline di Levanto Vermentino DOP

ANNÉE

2022

VARIÉTÉ

Vermentino 100%

VIGNOBLES

Situés dans les zones les plus vouées des collines de Bonassola, sur la côte ligurienne

SOLS

Variés et caractéristiques ; argileux, composition moyenne, d'origine volcanique

MICROCLIMAT

Plutôt chaud, venteux et sec

FERMENTATION

Après une courte macération pelliculaire, le moût obtenu par pressurage direct des raisins est correctement décanté ; puis seule la partie claire fermente dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée.

MATURATION

Afin de capter toutes les nuances olfactives capiteuses résultant des caractéristiques du raisin et du processus de fermentation, le vin nouveau est mis en bouteille rapidement afin d'être mis sur le marché avant les fêtes de Pâques de l'année qui suit la récolte

COULEUR

Jaune paille clair avec des reflets verdâtres

PARFUM

Fin, avec des notes de fleurs sauvages, de camomille, d'herbes aromatiques et des notes fruitées de pêche à chair blanche, d'amande non grillée et de pomme golden

SENSATIONS GUSTATIVES

Vif, savoureux, harmonieux et persistant

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13% vol