



Luccicante

Colline di Levanto Vermentino DOP

ANNÉE

2025

VARIÉTÉ

Vermentino

VIGNOBLES

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

SOLS

Variés et caractéristiques ; de composition argileuse, semi-légers, né du soulèvement de la plaque tectonique marine

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

Le vin est conservé sur les lies avec des bâtonnages répétés. Le vin nouveau est mis en bouteille avant les fêtes de Pâques, l'année suivant 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