



Luccicante

Colline di Levante Vermentino DOP

ANNATA

2025

VARIETÀ

Vermentino

VIGNETI

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

TERRENI

Vari e caratteristici; di composizione argillosa, a medio impasto, originati dal sollevamento della placca tettonica marina

MICROCLIMA

Piuttosto caldo, ventilato e asciutto con ottima escursione termica

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

Il vino viene mantenuto sulle fecce con ripetuti *bâtonnage*. Il vino nuovo viene posto in bottiglia prima delle feste pasquali, l'anno successivo alla vendemmia

COLORE

Giallo paglierino

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, minerale, fresco, armonico e di lunga persistenza

GRADO ALCOLICO

13% vol