



Luccicante

Colline di Levanto Vermentino DOP

JAHRGANG

2025

REBSORTE

Vermentino

WEINBERGE

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

BODEN

Vielfältig und charakteristisch; mit lehmiger Zusammensetzung, von mittlerer Dichte, entstanden durch die Anhebung der tektonischen Meeresplatte

MIKROKLIMA

Ziemlich warm, luftig und trocken mit ausgezeichneter Temperaturspanne

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

Der Wein wird auf der Hefe mit wiederholter Bâtonnage gehalten.

Der neue Wein wird vor den Osterfeiertagen im Jahr nach der Ernte in Flaschen abgefüllt

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