



Ruzzese® zero tolleranza per il silenzio®

Liguria di Levante Bianco IGP

ANNATA

2024

VARIETÀ

Ruzzese

VIGNETI

Situati nelle colline più vocate di Bonassola, sulla costa ligure, in un ambiente unico, caratterizzato da suoli poveri e pendii esposti al sole e alle brezze marine.

TERRENI

Ricchi di scheletro e arenarie, caratterizzati da bassa fertilità e ottimo drenaggio, ideali per una viticoltura di alta qualità.

MICROCLIMA

Caldo e asciutto, costantemente ventilato grazie alle brezze marine, ideale per una maturazione equilibrata delle uve.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte in cassette a completa maturazione, vengono inizialmente raffreddate per preservarne l'equilibrio aromatico, quindi diraspate. Il mosto, dopo l'illimpidimento, fermenta in rovere francese, dove prosegue la sua evoluzione maturando sur lie con bâtonnage settimanali fino a poco prima dell'imbottigliamento.

AFFINAMENTO

Imbottigliato tra maggio e giugno, il vino riposa in bottiglia per 9 mesi, affinando lentamente la sua espressione. Nel silenzio della cantina, il tempo ne scolpisce l'equilibrio, armonizzando aromi e struttura fino al momento ideale per rivelarsi.

COLORE

Paglierino deciso, brillante, con sfumature luminose che evocano il verde agrumato.

PROFUMO

Di grande eleganza e complessità, esprime con finezza il carattere agrumato della buccia di cedro e dell'arancia candita, intrecciato a delicate sfumature di legno di cedro. Le note mediterranee emergono con sentori di erbe aromatiche come santolina ligustica, timo e un accenno di origano. Sullo sfondo, un delicato soffio floreale di fiori di rosmarino, biancospino ed erica, che dona profondità e armonia.

SENSAZIONI GUSTATIVE

L'ingresso è fresco e delicato, con una tessitura elegante e bilanciata. Il centro bocca rivela una mineralità sottile e vibrante, che amplifica struttura e tensione gustativa. Il finale, dolce e persistente, si distende con grazia, lasciando emergere raffinate sfumature agrumate, balsamiche e un leggero accenno di legno di cedro, in una chiusura di grande finezza e carattere.

GRADO ALCOLICO

13% vol