



ACQUISTATO IL

Albarola Colli di Luni DOC 2024

2024



Ampio e dotato di una naturale freschezza

L'Albarola è un vitigno a bacca bianca che ama la vicinanza con il mare ed è per questo diffuso soprattutto tra Liguria, Cinque Terre e Toscana. Cantine Lunae lo propone qui in una piacevole versione in purezza, etichettato come Colli di Luni DOC. Le uve provengono da Castelnuovo Magra e Ortonovo, comuni della provincia della Spezia, in vigneti di circa 20 anni di età. Tutto il processo di produzione è volto alla salvaguardia del bel quadro aromatico delle uve di partenza. Quindi grande controllo delle temperature di fermentazione e, ovviamente, uso esclusivo di vasche in acciaio. Il risultato è un bianco caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con profumi intensi e ricchi che richiamano i fiori di campo, gli agrumi e le erbe aromatiche della macchia mediterranea. In bocca è ampio e dotato di una naturale freschezza. Quasi assoluta è la corrispondenza tra quanto percepito al naso e quello che si ritrova in bocca, con una piacevole nota sapida che gli dona una infinita persistenza gustativa. E' il vino da portare in tavola quando il menù prevede piatti di pesce. E' ideale, in particolare, in abbinamento alla frittura di pesce e con le crudité.

C'è un angolo magico, tra Liguria e Toscana, nel cuore della Lunigiana, dove il vino è una cosa seria. Impresa per eroici vignaioli che coltivano la loro terra, sudando ogni centimetro, con la consolazione di godere spesso di panorami meravigliosi, con spicchi di mare che si scorgono stretti tra due ripide colline. In questo territorio, unico nel suo genere, dal 1966 lavora con passione Paolo Bosoni, patron della Cantina Lunae, uno dei più ispirati interpreti del Vermentino. Il suo regno si estende su circa 45 ettari di terreno, suddiviso tra collina e pianura, e frazionato in piccolissimi appezzamenti, non più ampi di 2 o 3 ettari, nei comuni di Ortonovo e Castelnuovo Magra.

La Vigna

Terreno	Ricco di scheletro
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Liguria
Uve	ALBAROLA 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione macerazione a freddo sulle bucce per 8 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinamento in acciaio sulle fecce fini per 5 mesi

Sensazioni Naso intenso e compisti con fiori di campo e macchia mediterranea e agrumi, gusto ampio e fresco.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821