



La Baia del Sole

CANTINE FEDERICI

MURI GRANDI

Liguria di Levante IGT

VITIGNO: Vermentino 85% Albarola 15%

ZONA DI PRODUZIONE:

Luni, Castelnuovo Magra e La Spezia da 0 a 30 metri circa di altitudine.

TERRENO: Sabbioso con frazioni argillose, medio impasto con tendenza a scioltezza, ciottoli di piccola e media dimensione

ALLEVAMENTO E DENSITA' DI PIANTAGIONE:

4000 ceppi per ettaro a Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO: 90-95 q

ETA' MEDIA DELLE VIT: 20 anni

VENDEMMIA: Inizio Settembre con raccolta manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE: Attenta selezione delle uve, pressatura molto soffice con utilizzo di solo mosto fiore. Raffreddamento a 10-12 °C con decantazione naturale. Fermentazione a temperatura controllata di 16-17 °C per 15 giorni. Sosta dai 30 ai 40 giorni sulle fecce fini. Affinamento in acciaio fino a Febbraio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo paglierino limpido

AROMI: Frutto floreale intensi con sentori di agrumi

GUSTO: In bocca risulta caldo, secco, sapido e fresco

ABBINAMENTI: A partire dagli antipasti fino ad un secondo di pesce sono davvero moltissimi gli abbinamenti possibili. Risotto ai frutti di mare, branzino al sale, sushi, frittura. Carni bianche e verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C



Az. Agricola FEDERICI – La Baia del Sole

Via Forlino, 3 • 19034 Luni (SP) Italia
info@cantinefederici.com • www.cantinefederici.com

Facebook: Cantine Federici La Baia del Sole

Tel. 0187/661821 – Fax.0187698598