



La Baia del Sole

CANTINE FEDERICI

RAGGIO DI SOLE

Bianco

DENOMINAZIONE: Vino Bianco Fermo o Vivace

ZONA DI PRODUZIONE:

La Spezia - Italia

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: 95 q

ETA' MEDIA DELLE VITI: 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 15 ai 30 giorni sulle fecce fini. Affinamento in acciaio fino a Dicembre

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal bel colore giallo paglierino con riflessi verde-oro, dai profumi delicati e intensi e dal sapore asciutto e armonico. L'ideale per i pasti di tutti i giorni.

GRADAZIONE: 12 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °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