



Albarola

Albarola

Abbiamo iniziato un percorso di tutela e ricerca per la valorizzazione dei vitigni locali, con la volontà di costruire una propria identità. Il vitigno albarola si presenta con grappoli medio-piccoli a forma cilindrica, compatti e alati. Le bacche sono sempre medio-piccole, ovali, e probabilmente proprio per da questa caratteristica “calcata” dell’uva, in passato veniva chiamata “calcatella”.

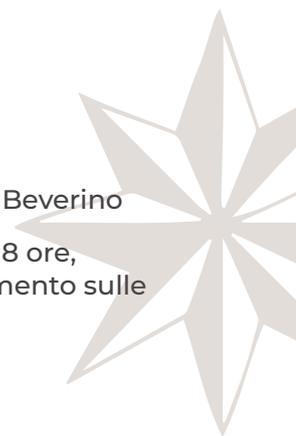
Denominazione: Colli di Luni d.o.c. Albarola

Vitigni: Albarola

Grado alcolico: 13 % vol.

Territorio: Comuni di Luni e Castelnuovo Magra, Sarzana, Beverino

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



Metodo di produzione

Questo vino nasce dalla vinificazione del vitigno autoctono albarola. Vitigno storicamente utilizzato in uvaggio, in quanto contribuiva all’armonia del vino conferendogli freschezza e piacevolezza di beva. Difficilmente veniva vinificato in purezza a causa delle sue particolari caratteristiche. L’albarola ha un grappolo molto compatto e deve essere coltivato in ambienti freschi, su colline con buona esposizione e ventilazione, che ne abbassino l’umidità. Dopo anni di ricerche in vigna e in cantina, volti ad individuare le terre e le vinificazioni più adatte, nasce la nostra Albarola in purezza, con l’intento di dimostrare il grande potenziale qualitativo di questo vitigno.



Degustazione

Giallo tenue con riflessi verdi. Profilo aromatico stratificato: si apre su note verdi e tropicali di ananas e buccia di lime per proseguire con sentori balsamici e fiori bianchi. Al palato l’acidità è ben sostenuta da una rotondità dovuta alla sosta sui lieviti. Il finale di media lunghezza e persistenza, con sensazioni di scorza di lime che ne valorizzano il retrogusto.



Cantine Lunae: Via Bozzi, 63 – 19034 - Luni, La Spezia

