



Cavagino

Vermentino

Cavagino è uno dei primi cru di vermentino del territorio. Nasce da un piccolo vigneto posto sulle colline di Luni che rappresenta una delle gemme dell'azienda. Sin dalle prime vendemmie è infatti emerso il carattere e le grandi qualità dei frutti del vigneto, tali da spingerci ad intraprendere un nuovo progetto: scegliere di vinificare separatamente le uve di questa parcella attraverso una vinificazione che ne valorizzasse la complessità.

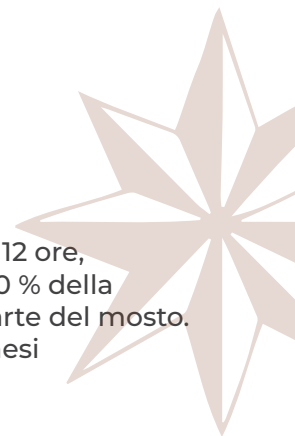
Denominazione: Colli di Luni d.o.c. Vermentino

Vitigni: Vermentino

Grado alcolico: 14 % vol.

Territorio: Colli di Luni e Castelnuovo Magra

Vinificazione: Macerazione a freddo sulle bucce per circa 12 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio per il 60 % della massa totale, fermentazione in barriques per la restante parte del mosto. Affinamento sulle fecce fini in vasca d'acciaio per circa 6 mesi



Metodo di produzione

Cavagino nasce dalla vinificazione di uve vermentino provenienti da un unico vigneto collocato sulle colline di Luni (circa 250 mt. di altitudine), in una delle zone a maggiore vocazione grazie a un microclima unico e ad un suolo ricco di scheletro con una buona presenza di macigno. Le basse rese per ettaro e la particolare vinificazione, il mosto ottenuto dalla pressatura soffice fermenta parte in legno e parte in acciaio, portano il vitigno ad esprimersi al massimo delle proprie potenzialità.



Degustazione

Colore giallo paglierino intenso e brillante. Al naso spiccano complesse note di albicocca matura, pesca e frutta tropicale che fanno da cornice a sentori di miele di acacia, macchia mediterranea, arancia candita e camomilla. In bocca è piacevolmente complesso, ricco e bilanciato. Acidità e sapidità sono in equilibrio con una struttura calda e cremosa. Nel lungo e ampio finale, continui ritorni di frutta matura e una piacevole nota salmastra.



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

