



Numero Chiuso

Vermentino

Numero Chiuso nasce da un'intuizione: ottenere un vermentino in purezza, che potesse "dialogare con il tempo". Un vino bianco dei Colli di Luni che potesse esprimersi "nella lunga distanza", oltre la consuetudine di consumarlo ed apprezzarlo solamente attraverso la giovinezza dei suoi frutti.

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 vasca d'acciaio, affinamento in botte di rovere da 20 hl per circa 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in bottiglia per 18 mesi



Metodo di produzione

Idea nata osservando le profondità, le complessità che l'affinamento apportava nelle migliori annate di vermentino degustate dopo alcuni anni dall'imbottigliamento. Cercando conferma a questa intuizione, attraverso l'esperienza e il lavoro in vigna e in cantina, nasce questo vermentino a "numero chiuso". Prodotto solo nelle migliori annate e solo in 2600 bottiglie, l'equivalente di una botte in legno da 20 hl in cui questo vino riposa per 18 mesi, dopo un'accurata fermentazione in acciaio. Le uve vengono selezionate (grappolo per grappolo) solamente in due vigne storiche poste nelle Colline di Luni e Castelnuovo Magra.



Degustazione

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Bouquet complesso caratterizzato da note di frutta tropicale e frutta estiva fresca, come pesca e albicocca, note di vaniglia e fiori d'acacia. Il sorso è intenso, sapido, reso vivace da un'acidità che esalta il finale lungo ammandorlato.



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