



Vermentino Nero

Vermentino Nero



Il vermentino nero è un vitigno originario delle colline della fascia costiera dell'alta Toscana e dell'estrema Liguria di Levante. Lunae è stata una delle prime aziende a credere fortemente nelle potenzialità di questo vitigno, impiantando un vigneto di circa 3 ettari agli inizi dagli anni 2000.

Denominazione: Liguria di Levante i.g.t. Vermentino Nero

Vitigni: Vermentino Nero

Grado alcolico: 13 % vol.

Territorio: Comuni di Luni e Castelnuovo Magra

Vinificazione: Fermentazione in vasca d'acciaio, dopo svinatura affinamento di 6 mesi in botte di legno da 20 hl.



Metodo di produzione

Le uve vengono coltivate nella zona pedecollinare caratterizzate da suoli di medio impasto, e nella zona della piana di Luni con suoli prevalentemente sabbiosi. Le caratteristiche di questi due differenti terroir, unite all'identità del vitigno, portano all'espressione di un vino di grande finezza ed equilibrio dall'impronta fortemente territoriale. Per esaltare al meglio queste caratteristiche abbiamo scelto una vinificazione molto attenta e delicata, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con una permanenza sulle bucce di circa 10 giorni e un successivo affinamento in botte grande di legno non eccessivamente lungo.



Degustazione

Profumi delicati ma complessi, si percepiscono note floreali di violetta e rosa canina e anche di frutto rosso ancora fresco con leggere note speziate. Gusto fresco e dinamico dotato di ottima tessitura tannica con chiusura ammandorlata che connota grande personalità.

