



# Vermentino Labianca

## *Vermentino, Malvasia*

Bianca come le montagne di marmo che delineano il paesaggio della piana dell'antica e bianca città di Luni. Bianca come l'anima di questo vino, delicato e suadente, fresco di profumi estivi, frutto dell'incontro armonico di due vitigni da sempre coltivati in questo luogo: il vermentino vitigno simbolo del nostro territorio e l'avvolgente malvasia.

**Denominazione:** Liguria di Levante i.g.t. Bianco

**Vitigni:** Vermentino, Malvasia

**Grado alcolico:** 12.5 % vol.

**Territorio:** Piana di Luni

**Vinificazione:** Fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinamento sulle fecce fini in acciaio per circa 4 mesi



## Metodo di produzione

Labianca nasce dall'unione di due vitigni tradizionali: il vermentino e la malvasia. Le uve provengono da vigneti coltivati nelle terre chiare e sabbiose della piana di Luni, strette fra il Mar Ligure e le Alpi Apuane. Questo territorio e il suo microclima regalano un vermentino fresco, delicato, ricco di note sapide e profumi estivi. Questo particolare vermentino viene unito ad una piccola percentuale di malvasia, che in bocca dona una personale morbidezza con sfumature di fiori, frutti maturi, e brezze di mare.



## Degustazione

Giallo verdolino, al naso affiorano decise note tropicali di maracuja e mango accordate da quelle di menta piperita e pepe bianco si mescolano a sentori di salvia e macchia mediterranea con sottofondo salmastro (ostrica). In bocca è morbido e avvolgente, ben bilanciato da freschezza e sapidità e si allunga verso un finale fruttato di buona persistenza.



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

