



Vermentino

Etichetta Grigia

Vermentino

Etichetta grigia è il primo vino realizzato dalla vinificazione di uve vermentino da Paolo Bosoni, ormai più di quarant'anni fa, oggi come allora segue lo stesso percorso. Nel tempo diventato l'emblema e l'icona della cantina.

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

Vitigni: Vermentino

Grado alcolico: 12.5 % vol.

Territorio: Zone pedecollinari di Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinamento sulle fecce fini in acciaio per circa 3 mesi



Metodo di produzione

Le uve provengono sia da vigneti di proprietà che dai vigneti dei conferitori posti nelle zone pedecollinari. La vinificazione è semplice e rispettosa, volta ad esaltare le caratteristiche classiche del vermentino nei Colli di Luni: freschezza ed eleganza, raccontata da note floreali e leggermente fruttate al profumo, sapidità ed equilibrio al gusto.



Degustazione

Giallo verdolino chiaro. Bouquet intenso articolato su note agrumate di scorza di limone e lime. Sentori di pesca bianca, foglie di mirto e camomilla, ne completano l'aroma. Al palato è morbido e rotondo, equilibrato tra acidità e una piacevole sapidità. Finale fruttato di straordinaria persistenza.



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

