



Vermentino

Etichetta Nera

Vermentino

La prima annata prodotta risale al 1992, dopo un lungo periodo di ricerca ed esperienze in campo e in cantina. La volontà iniziale era quella di produrre un vino che potesse testimoniare le grandi potenzialità che questo vitigno riesce ad esprimere nel nostro territorio. Etichetta Nera nasce ancora oggi come frutto di quelle ricerche.

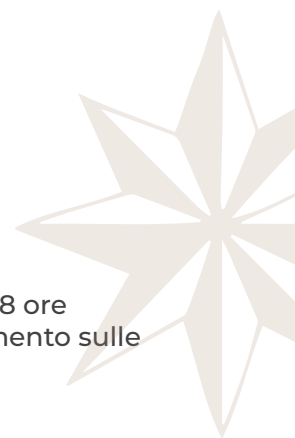
Denominazione: Colli di Luni d.o.c. Vermentino

Vitigni: Vermentino

Grado alcolico: 13 % vol.

Territorio: Colline di Luni e Castelnuovo Magra

Vinificazione: Macerazione a freddo sulle bucce per circa 8 ore fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinamento sulle fecce fini in acciaio per circa 4 mesi



Metodo di produzione

Vengono selezionate le parcelle che ogni anno esprimono le migliori potenzialità organolettiche. Le uve, raccolte a mano durante le prime ore del mattino, vengono poi trasportate velocemente in cantina per essere avviate ad una breve macerazione a freddo e alla successiva vinificazione. Ne deriva un vino ricco di complessità: i tradizionali caratteri del vermentino si arricchiscono e si esaltano sia al naso che in bocca.



Degustazione

Colore giallo paglierino. Il naso si apre con sentori di frutta matura a pasta gialla, in particolar modo albicocca e pesca. Il tutto è impreziosito da note di fiori d'acacia e macchia mediterranea le quali sono accompagnate da note salmastre e balsamiche. In bocca la freschezza è verticale e vibrante, la sapidità bilancia un corpo ampio e rotondo, con una buona alcolicità. Il finale ammandorlato è lungo e persistente con un ritorno di piacevoli note di frutta matura.



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

