



La Baia del Sole



MURI GRANDI

DENOMINAZIONE: LIGURIA DI LEVANTE BIANCO IGT

VARIETA': Vermentino 85% Albarola 15%

ZONA DI PRODUZIONE: Ortonovo, Castelnuovo Magra e La Spezia

ALTIMETRIA: 0 - 50 metri circa sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Nord / Est

NATURA DEL TERRENO: Sabbioso con frazioni argillose, medio impasto con tendenza a scioltezza, ciottoli di piccola e media dimensione

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' DI PIANTAGIONE: 4000 ceppi per ettaro

PRODUZIONE MEDIA PER CEPPO: 2/2,2 kg

PRODUZIONE PER ETTARO: 80/85 q

ETA' MEDIA DELLE VITI IN PRODUZIONE: 20 anni

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA: Metà settembre con raccolta manuale in cassette da 20 kg

CONTENITORI DI FERMENTAZIONE: Vasche in acciaio inox

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Attenta selezione delle uve, pressatura molto soffice con utilizzo di solo mosto fiore. Raffreddamento a 10-12 °C con decantazione naturale. Fermentazione a temperatura controllata di 16-17 °C per 15 giorni. Sosta dai 30 ai 40 giorni sulle fecce fini. Affinamento in acciaio fino a Febbraio

SISTEMA DI CONTROLLO DELLA TEMPERATURA:

Impianto di condizionamento termico automatico

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo paglierino limpido

GRADAZIONE: 12.50 %

AROMI: Frutto floreale intensi con sentori di agrumi

GUSTO: In bocca risulta caldo, secco, sapido e fresco

ABBINAMENTI: A partire dagli antipasti fino ad un secondo di pesce sono davvero moltissimi gli abbinamenti possibili. Risotto ai frutti di mare, branzino al sale, sushi, frittura. Carni bianche e verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C

CANTINE FEDERICI - LA BAI DEL SOLE

VIA FORLINO, 3 - 19034 ANTICA LUNI DI ORTONOVO (SP) - TEL. 0187/661821

www.cantinefederici.com – info@cantinefederici.com