



La Baia del Sole



SARTICOLA

DENOMINAZIONE: COLLI DI LUNI VERENTINO DOC

VARIETA': Vermentino 100%

ZONA DI PRODUZIONE: "Sarticola" Castelnuovo Magra

ALTIMETRIA: 300 metri circa sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Nord / Est

NATURA DEL TERRENO: Ciottoloso e argilloso ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' DI PIANTAGIONE: 4000 ceppi per ettaro

PRODUZIONE MEDIA PER CEPPO: 2/2,2 kg

PRODUZIONE PER ETTARO: 75/85 q

ETA' MEDIA DELLE VITI IN PRODUZIONE: 25 anni

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA: Inizio Ottobre con raccolta manuale in cassette da 20 kg

CONTENITORI DI FERMENTAZIONE: Vasche in acciaio inox

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Attenta selezione delle uve, macerazione in vasca sulle bucce a temperatura controllata per 48 ore, svinatura e pressatura 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 60 ai 90 giorni sulle fecce fini. Affinamento in acciaio fino a marzo.

SISTEMA DI CONTROLLO DELLA TEMPERATURA:

Impianto di condizionamento termico automatico

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo paglierino carico con riflessi dorati

GRADAZIONE: 14 %

AROMI: Bella apertura di frutta a polpa gialla (mela, pesca, banana), frutti tropicali a cui seguono spiccati sentori floreali con finale minerale

GUSTO: In bocca risulta secco, caldo, di grande struttura e decisa personalità, con toni morbidi e di lunga persistenza.

ABBINAMENTI: Molteplici, a base di pesce, da provare con trofie al pesto o grigliata di crostacei. Appropriato anche con carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 °C

CANTINE FEDERICI - LA BAIA DEL SOLE

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

www.cantinefederici.com – info@cantinefederici.com