



La Baia del Sole

SOLARIS

DENOMINAZIONE: COLLI DI LUNI VERENTINO DOC

VARIETA': Vermentino 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Ortonovo, Castelnuovo Magra e Sarzana

ALTIMETRIA: 100 - 150 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: 20 anni

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA: Fine 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 50 ai 90 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 brillante

GRADAZIONE: 13 %

AROMI: Accattivanti profumi di fiori bianchi con gradevoli sensazioni di pesca e mela golden

GUSTO: Il palato fresco ed elegante evidenzia una grande struttura, una bella mineralità ed un notevole nerbo, con finale lungo e di piacevole beva

ABBINAMENTI: Ideale anche come aperitivo è nato per essere abbinato dagli antipasti ai secondi di pesce più impegnativi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °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