

ROSADIMAGGIO



Ampelos - Colli di Luni Vermentino

E' il secondo e più giovane vino DOC della provincia di La Spezia. La zona di coltivazione va dai confini della toscana dove sono presenti numerosi reperti storici dell'era romana (Luni era un antico porto romano) con un bellissimo anfiteatro, a tutti i territori collinari a ridosso della città di La Spezia. Questo vino è ottenuto scegliendo le bellissime uve dell'annata, il cui mosto fiore ottenuto dalla prima pressatura soffice viene fatto fermentare a temperatura controllata. Dopo un affinamento in vetro viene immesso sul mercato.



Vinificazione

L'uva viene raccolta ben matura nella terza decade di settembre e vinificata nel rispetto del carattere varietale e dell'aromaticità di questo vitigno, raffreddando subito il pigiato con l'ausilio di ghiaccio secco già in fase di pressatura e curando in modo molto rigoroso la pulizia iniziale del mosto. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 15 gradi C.

Affinamento

Dopo la fermentazione alcolica i vini vengono sottoposti ad una breve maturazione in acciaio inox di 3 mesi sulla feccia fine alla temperatura controllata di 10 gradi C per non subire inneschi di malolattica, dopodichè avviene la chiarifica e la filtrazione successiva in preparazione all'imbottigliamento, che di solito viene effettuato a marzo/aprile dell'anno successivo.

Note Organolettiche

Colore: giallo paglierino - dorato molto luminoso;
Profumo: note ben definite di agrume maturo (soprattutto pompelmo rosa) lo rendono tipico e molto legato al territorio ed al vitigno dal quale proviene. A completare il quadro olfattivo intriganti note di erbe officinali costiere e di macchia mediterranea ed il tradizionale sfondo minerale dei Vermentino marini.

Gusto: buona spalla acida e grande freschezza d'insieme gli conferiscono bevibilità e piacevolezza. Vino polposo e dal buon volume gustativo, ricco di suggestioni fruttate e floreali, dal finale sapido ed intensamente minerale.

Abbinamenti

Vino splendido per aperitivi, ma anche in grado di sostenere egregiamente piatti freddi di mare e di terra della gastronomia ligure levantina. Temperatura di servizio ottimale 9-10 °C.

Classificazione: DOC COLLI DI LUNI

Uvaggio: Vermentino (100%)

Zona di produzione: Colli di Luni (SP)

Sistema di allevamento: Guyot

Età dei vigneti: 20 - 25 anni

Tipologia del terreno: Medio impasto - argilloso, ben dotato di calcare

Resa : 1,8 - 2,0 kg per ceppo

Periodo della Vendemmia: Manuale in cassette da 15 kg. Fine Settembre

PIETRASERENA

Via Casale, 5 | 53037
San Gimignano (SI) | Italia

Tel. 0577-940083

@ andrea.arrigoni@awf2000.com



ARRIGONI

Arrigoni1913.it

ROSADIMAGGIO

Via Sarzana, 224 | 19126
La Spezia (SP) | Italia

Tel. 0187-504060

sara.arrigoni@awf2000.com