

Viva Luce

nome: VivaLuce
tipo: Colli di Luni d.o.c. Vermentino
annata: 2015
bottiglie prodotte: 6000
zona produzione: Ortonovo-
Castelnuovo Magra
vitigno: Vermentino 90%
trebbiano 10%
esposizione vigneti : sud-ovest
altitudine: 50 mt s.l.m.
sistema potatura: guyot
densità: 5000 ceppi x ettaro
età media vigneto: 25 anni
resa x ettaro: 70 quintali
periodo vendemmia: metà settembre
vinificazione in bianco con pressatura soffice.
fermentazione in bianco a temperatura controllata
contenitori usati: acciaio
affinamento bottiglia: 2 mesi
temperatura di fermentazione: 18°C
permanenza sulle fecce nobili : 30gg
chiarifica: decantazione naturale
gradazione alcool 12.5%vol
tipo bottiglia: bordolese leggera
contenuto bottiglia: 0,75 lt.
scatole da dodici bottiglie

*Alba di rugiada a primavera,
vivida luce nel mattino
ordinate file di germogli al sole.*

*Risvegliate genti in una nuova stagione
sorgon aperte menti calme alla vita,
dove amaro solo è del denaro il ricordo.*

*Invidia e cupidigia nutrono il mal
ma luce riflessa varia il color
a seconda dove si posa.*

*Sacco riscalda il cor e dispone al canto,
della vita il sapor ogni rancor placa.
È di gioia vivace...fulgida luce!*

*Per ognuno di noi
che non corra velocesia VivaLuce!*

Stefano Sabretti