

L'aura di Sarticola

nome:L'aura di Sarticola
tipo:Colli di Luni d.o.c. Vermentino
vendemmia tardiva
annata:2014
bottiglie prodotte:500
zona produzione:Ortonovo
localita':Sarticola
vitigno:Vermentino 100%
esposizione vigneti :sud
altitudine:270 mt s.l.m.
sistema potatura:guyot
densita':10000 ceppi x ettaro
eta' media vigneto:7anni
resa x ettaro:25quintali
periodo vendemmia:fine settembre
Questo vino è il risultato di tre metodi diversi di vinificazione:
un terzo della produzione viene vinificato in bianco con fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per 48 ore. Un terzo viene vinificata facendo macerare e fermentare il mosto con le bucce per quindici giorni ad una temperatura di 20°c nei primi otto giorni vengono effettuati vari rimontaggi,quindi viene posto in fusti di rovere per 12 mesi ed assemblato l'anno successivo.
un terzo delle uve viene vendemmiato al tramonto e pigiato da Laura con i piedi come si usava fare molto tempo fa.
contenitori usati:acciaio/botte grande in rovere non tostato.
affinamento bottiglia:6 mesi
temperatura di fermentazione:18°/20°c
Per la fermentazione sono stati usati lieviti indigeni
chiarifica:decantazione naturale
tipo bottiglia: borgognotta authentique
gradazione alcolica 13.5 % vol.
Scatole in legno da 6 bottiglie/0.75 it

*L'aura di Sarticola scende nel mattino e sfiora i
filari
guarda il mare sotto il cielo terso
porta con se i profumi dei fiori e della terra
quando è calda di sole, risale dal mare
profumata di sale e di resina
accarezza gli aghi del pino marittimo
agita le foglie della vite
...e i nostri animi.*

Stefano Sabretti