

## L'aura di Sarticola

nome:L'aura di Sarticola  
tipo:Colli di Luni d.o.c. Vermentino  
Superiore  
vendemmia tardiva  
annata:2013  
bottiglie prodotte:500  
zona produzione:Ortonovo  
localita':Sarticola  
vitigno:Vermentino 100%  
esposizione vigneti :sud  
altitudine:250 mt s.l.m.  
sistema potatura:guyot  
densita':10000 ceppi x ettaro  
eta' media vigneto:6 anni  
resa x ettaro:25quintali  
periodo vendemmia:fine settembre  
Questo vino è il risultato di tre metodi  
diversi di vinificazione:  
un terzo della produzione viene vinifica-  
to 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 gior-  
ni 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 14% 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 Savretti*