



L'aura di Sarticola

LA PIETRA DEL FOCOLARE

L'aura di Sarticola

nome:L'aura di Sarticola
tipo:Colli di Luni d.o.c. Vermentino
vendemmia tardiva
annata:2016
bottiglie prodotte:500
zona produzione:Luni
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: 9 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 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 alcoolica 14 % vol.
Scatole in legno da 6 bottiglie/0.75 it

