

LA PIETRA DEL FOCOLARE



Vigna delle rose
LA PIETRA DEL FOCOLARE

Vigna delle rose

nome: Vigna delle Rose
tipo: Indicazione geografica tipica
Liguria di levante bianco
annata: 2017
bottiglie prodotte: 3000
zona produzione: Luni
località: Luni
vitigno: Vermentino, trebbiano, malvasia,
ansonica.
esposizione vigneti: sud
altitudine: 20 mt s.l.m.
sistema potatura: guyot
densità: 7000 ceppi x ettaro
età media vigneto: 8 anni
resa x ettaro: 50 quintali
periodo vendemmia: fine settembre
vinificazione con macerazione sulle bucce per otto giorni, lunga fermentazione a temperatura controllata (90 gg).
contenitori usati: acciaio
affinamento bottiglia: 4 mesi
temperatura di fermentazione: 18°C
per la fermentazione sono stati usati lieviti da pie' de couve.
chiarifica: decantazione naturale
permanenza a contatto con le fecce nobili per quattro mesi.
tipo bottiglia: bordolese selecta
gradazione alcolica 14,5%vol.
scatole da 6 bottiglie/0.75 it

*Son quelle rose che a maggio tingono di rosso i
filari
Quel profumo invitante di petali agitati al vento
Quel pensiero che le ha fatte fiorire
proprio lì ove le ho sognate.*

