



*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:2017  
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

