

Augusto

Augusto è un Vermentino epitome della tradizione dei Colli di Luni. Si caratterizza di un colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli e di un bouquet varietale intenso di note di fiori bianchi selvatici e d'erbe aromatiche, insieme a sentori di pera e mela. Al palato si presenta fine e di grande beva ma avvincente e di buon corpo. Augusto proviene dai vigneti più bassi della d.o.c. con terreni argillosi e freschi, che circondano la storica Villa del Colonnello Archimede Casani, all'interno di una valle felicemente esposta a sud-est, riparata dai venti freddi del nord e piacevolmente temperata dalla brezza marina.

*“Dedicato ad Augusto Dazzi che nella sua vita ha portato dentro di sé il sole.
E dopo il temporale ne libera un raggio per indicarci l'arcobaleno.”*

Stefano Salvetti, Vignaiolo e Proprietario



Augusto

Denominazione	Colli di Luni DOP Vermentino
Vitigno	100% Vermentino
Annata	2019
Bottiglie prodotte	15.000
Età media vigneto	40 anni
Altitudine	50mt s.l.m.
Densità	6.000 ceppi/Ha
Note climatiche	Il ciclo vegetativo delle vigne è stato accompagnato da una primavera fredda fino a maggio, ritardando la fioritura e provocando una scarsa allegagione, specialmente nei vigneti delle zone più basse. L'estate è stata abbastanza calda con frequenti piogge, grazie alle quali non è stata necessaria l'irrigazione di soccorso. Il meticoloso lavoro in vigna ha dato origine ad una qualità superlativa delle uve, con un'ottima freschezza insieme ad una buona espressione aromatica.
Vinificazione	La raccolta è avvenuta a mano tra la prima e la seconda settimana di Settembre. L'uva è stata posta in cassette forate da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati manualmente prima della diraspatura, alla quale è seguita la pressatura soffice delle uve con pressa pneumatica. La fermentazione in bianco ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 17°C per circa 30 giorni. Il vino illimpidisce per decantazione naturale.
Affinamento in bottiglia	2 mesi
Alcohol/Vol.	13%
Acidità Totale	5,00
pH	3,37
Formati	0,375L – 0,50L in cartoni da 12 bottiglie 0,75L in cartoni da 6 bottiglie

I livelli di solforosa sono al di sotto degli standard biologici.

