

# *Villa Linda*

Villa Linda è una sincera espressione di eleganza, persistenza e finezza. Dal colore giallo paglierino, si distingue per le sue note dolci di pesca bianca ed ananas, unite al fragrante sentore floreale della ginestra ed erbaceo del fieno, all'olfatto, che ricordano la macchia mediterranea e si fondono in un perfetto e armonico connubio finale di sapore. Questo Vermentino proviene da vecchi vigneti a girapoggio in filari terrazzati, rivolti verso il litorale della Val di Magra, che circondano la bellissima Villa omonima, dedicata proprio a Linda, moglie del Colonello Archimede Casani. La vigna, cara al Nonno Rino, è stata coltivata da tre generazioni della famiglia Angelini.



Azienda Agricola LA PIETRA DEL FOCOLARE di Angelini Laura - Via Isola 76, Luni 19034 (SP) Liguria ITALIA  
[www.lapietradelfocolare.it](http://www.lapietradelfocolare.it) - [lapietradelfocolare@libero.it](mailto:lapietradelfocolare@libero.it)



# Villa Linda

Denominazione	Colli di Luni DOP Vermentino
Vitigno	96% Vermentino e 4% Albarola
Annata	2019
Bottiglie prodotte	4.000
Età media vigneto	60 anni
Altitudine	80mt s.l.m.
Densità	7.000 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 seconda e la terza 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 macerazione di 36h. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 18°C per circa 30 giorni. Villa Linda rimane a contatto con le fecce nobili per 4 mesi prima dell'imbottigliamento. Il vino illimpidisce per decantazione naturale
Affinamento in bottiglia	4 mesi
Alcohol/Vol.	13,5%
Acidità totale	5,00
pH	3,32
Formati	0,75L in cartoni da 6 bottiglie

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

