

# 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
Bottiglie prodotte	15.000
Età media vigneto	40 anni
Altitudine	50mt s.l.m.
Densità	6.000 ceppi/Ha
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.

