

L'aura di Sarticola

L'aura di Sarticola è la sintesi perfetta delle espressioni mediterranee della terra e mare liguri, in onore della proprietaria Laura Angelini. Un'evoluzione del Vermentino della Pietra del Focolare, Cuvée limitata di due annate, con una lunga macerazione e un affinamento di un anno in botte grande di rovere. Un vino di struttura e notevole longevità. Si distingue per il colore giallo dorato, vivaci profumi di fiori d'arancio e di cedro, sentori di eucalipto, uniti a romantiche note balsamiche e timide note vanigliate, per un sapore finale elegante e persistente. L'aura di Sarticola riunisce in sé l'eccellenza di un Cru pregiato e di uno dei nostri vigneti più vocati della omonima collina, la Sarticola, dove si fondono un impianto ad alta intensità in un terreno di scisto e galestro rosso a 250mt s.l.m. ed una straordinaria esposizione rivolta a sud-est.



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



L'aura di Sarticola

Denominazione	Colli di Luni DOP Vermentino
Vitigno	100% Vermentino
Bottiglie prodotte	500
Età media vigneto	10 anni
Altitudine	250mt s.l.m.
Densità	10.000 ceppi/Ha
Vinificazione	L'uva, dopo la raccolta, è stata posta in cassette forate da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati manualmente, prima della diraspatura. L'aura è il risultato di due diversi metodi di vinificazione dal connubio di due differenti vendemmie. Il 90% della vendemmia dell'anno precedente, avvenuta l'ultima settimana di settembre, è stato vinificato facendo fermentare e macerare il mosto con le bucce a temperatura controllata intorno ai 20°C per 17 giorni, con frequenti rimontaggi nei primi 8 giorni. Il vino rimane per 12 mesi in botte grande di rovere, con periodici bâtonnage. Il 10% della raccolta dell'anno successivo, da vendemmia tardiva, è stata vinificata in tini di acciaio inox a temperature controllate tra 18°-20°C, in contemporanea alla macerazione di circa 48 ore, prima dell'assemblaggio finale. Il vino illimpidisce per decantazione naturale.
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Alcohol/Vol.	14%
Acidità totale	5,2
pH	3,49
Formati	0,75L in casse di legno da 6 bottiglie

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

