

Solarancio

Solarancio rappresenta l'eccellenza del Vermentino dei Colli di Luni ed esprime l'anima di Stefano Salvetti – proprietario e vignaiolo della Pietra del Focolare – che si fa pittore di un sole arancione che tramonta sull'orizzonte del mare, davanti ai vigneti della collina di scisto e galestro rosso di Sarticola. Un vino dal colore giallo paglierino intenso, florilegio di profumi intensi e persistenti di frassino, resine di pino marittimo e pietra rossa riscaldata al sole, che si uniscono al sapore di frutta fresca mediterranea e miele di millefiori. Solarancio evoca con la sua longevità le origini di un territorio senza tempo, tra terra e mare.



Solarancio

Denominazione	Colli di Luni DOP Vermentino Superiore
Vitigno	100% Vermentino
Bottiglie prodotte	4.000
Età media vigneto	40 anni
Altitudine	250mt s.l.m.
Densità	8.000 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 macerazione di 48h. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 18°C per circa 30 giorni. Il vino illimpidisce per decantazione naturale.
Affinamento in bottiglia	4 mesi
Alcohol/Vol.	13%
Acidità totale	5,00
pH	3,40
Formati	0,75L in cartoni da 6 bottiglie 1,5L dipinte a mano in singole confezioni di legno

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

