

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 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 - lapietradelfocolare@libero.it



Villa Linda

| | |
|--------------------------|---|
| Denominazione | Colli di Luni DOP Vermentino |
| Uvaggio | 96% Vermentino e 4% Albarola |
| Bottiglie prodotte | 4.000 |
| Età media vigneto | 60 anni |
| Altitudine | 80mt s.l.m. |
| Densità | 7.000 ceppi/Ha |
| 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. Il vino rimane a contatto con le fecce nobili per circa 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.

