



Colli di Luni doc Vermentino “Pianacce”

Zona di produzione

Colline di Castelnuovo Magra, località Caprignano, in provincia della Spezia.

Vitigni

Vermentino 100%

Tipologia del terreno

Argilloso con scheletro.

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Guyot con 5.000 piante per ettaro

Resa per ettaro

100 q

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Macerazione prefermentativa condotta in acciaio per 24 ore a 6/8 °C, fermentazione alla temperatura controllata di 16 °C. Maturazione in acciaio per circa 6 mesi con sosta sui lieviti per 4 mesi e affinamento in bottiglia per 1 mese

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino intenso con marcati riflessi dorati. Olfatto molto ampio, con note di mentuccia e toni agrumati. Palato caldo e severo. Stuzzicanti guizzi aciduli; chiusura su un grano salino

Abbinamenti

Insalata di bianchetti, spaghetti ai frutti di mare, zuppa di cozze

Consigli di servizio

12 °C in bicchieri a calice di media ampiezza

Gradazione alcolica

13% vol.

Bottiglie prodotte

36.000 borgognotte da 0,750 l

6.000 borgognotte da 0,375 l



Colli di Luni doc Vermentino “Boboli”

Zona di produzione

Collina di Castelnuovo Magra, in provincia della Spezia. Vigneto Boboli della superficie totale di 1,5 ha, impiantato nel 1913 e parzialmente reimpiantato nel 2005

Vitigni

Vermentino 95%, Malvasia di Candia 5%

Tipologia del terreno

Argilloso con scheletro

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Guyot con 5.000 piante per ettaro

Resa per ettaro

70 q

Vendemmia

Manuale in cassette da 18 kg

Vinificazione

Macerazione prefermentativa condotta in acciaio per 36 ore a 6/8 °C, fermentazione alla temperatura controllata di 16 °C. Maturazione in acciaio per circa 8 mesi con sosta sui lieviti per 6 mesi e affinamento in bottiglia per 2 mesi

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino intenso e luminoso con decisi riflessi oro. Olfatto di intrigante complessità con fragranti note di erba cedrina, pompelmo e foglie di menta che si fondono in un deciso finale minerale. Palato di ampio volume, caldo ed avvolgente, ben mitigato da un coerente contributo di sapidità e freschezza

Abbinamenti

Filetti di triglia allo zafferano, scampi in agrodolce, branzino in crosta

Consigli di servizio

Alla temperatura di circa 12 °C in bicchieri a calice di media ampiezza

Gradazione alcolica

14% vol.

Bottiglie prodotte

*5.000 borgognotte da 0,750 l
200 borgognotte magnum da 1,500 l*



Liguria di Levante Igt Bianco “Paduletti”

Zona di produzione

Località Paduletti, Comune di Castelnuovo Magra, in provincia della Spezia. Vigneto della superficie totale di 1,5 ha.

Vitigni

Vermentino 60%, Trebbiano 30%, Malvasia 10%

Tipologia del terreno

Argilloso con scheletro

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Guyot con 5.000 piante per ettaro

Resa per ettaro

100 q

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Vinificazione tradizionale in bianco condotta esclusivamente in acciaio con fermentazione alla temperatura controllata di 16° C. Maturazione in acciaio per circa 4 mesi e affinamento in bottiglia per 1 mese

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino intenso con sottili riflessi verdolini. Olfatto di mela golden e fiori di biancospino. Palato di buona dotazione calorica con note di sapidità e freschezza in piacevole evidenza

Abbinamenti

Bagnun di acciughe, frittura di calamari, polpo con le patate

Consigli di servizio

10 °C in bicchieri a calice di media ampiezza

Gradazione alcolica

12,5% vol.

Bottiglie prodotte

7.600 borgognotte da 0,750 l



Liguria di Levante IGT rosato “Gorgonia”

Zona di produzione

Località Tavolara, Comune di Sarzana, provincia de La Spezia. Vigneto della superficie totale di 1,5 ha.

Vitigni

Merlot 100%

Tipologia del terreno

Argilloso

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Guyot con 5.000 piante per ettaro

Resa per ettaro

100 q

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Vinificazione condotta esclusivamente in acciaio con breve macerazione sulle bucce per circa 12 ore alla temperatura controllata di 18°. Maturazione in acciaio per 3 mesi e affinamento in bottiglia per 1 mese

Caratteristiche organolettiche

Rosa corallo, delicato e trasparente. Olfatto garbato di fragoline di bosco e melograno. Palato orientato prevalentemente su sapidità e freschezza.

Abbinamenti

Ripieni di verdure, torta pasqualina, pizza margherita

Consigli di servizio

12 °C in bicchieri a calice di media ampiezza

Gradazione alcolica

12,5% vol.

Bottiglie prodotte

3500 borgognotte da 0,750 l



Colli di Luni ROSSO DOC “Canal di Bocco”

Zona di produzione

*Colline di Castelnuovo Magra, in provincia della Spezia.
Vigneto della superficie totale di 1,5 ha.*

Vitigni

Sangiovese 60%, Canaiolo 40%,

Tipologia del terreno

Argilloso con scheletro

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Guyot con 5.000 piante per ettaro

Resa per ettaro

100 q

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

*Vinificazione tradizionale in rosso condotta
esclusivamente in acciaio con macerazione sulle bucce
per circa 7 giorni alla temperatura controllata di 25°.
Malolattica svolta, maturazione in acciaio per 8 mesi e
affinamento in bottiglia per 2 mesi*

Caratteristiche organolettiche

*Rosso rubino intenso con riflessi che virano al granato.
Olfatto di piccoli frutti rossi, pepe nero e chiodi di
garofano con lievi suggerimenti floreali di particolare
finezza. Palato di coerente dotazione calorica in
sostanziale equilibrio sui tannini ben levigati*

Abbinamenti

*Carni rosse alla brace, capretto al forno, pecorino
stagionato*

Consigli di servizio

18 °C in bicchieri a calice dall' ampiezza accentuata

Gradazione alcolica

13 % vol.

Bottiglie prodotte

5200 borgognotte da 0,750 l



Liguria di Levante IGT Rosso “Pergole Basse”

Zona di produzione

Pianura di Sarzana, provincia de La Spezia. Vigneto della superficie totale di 1,5 ha

Vitigni

Merlot 100%

Tipologia del terreno

Argilloso

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato con 5.000 piante per ettaro

Resa per ettaro

100 q

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Macerazione sulle bucce per 10 giorni. Fermentazione alla temperatura controllata di 26°. Maturazione in acciaio per circa 4 mesi e affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino intenso con vivaci riflessi di gioventù. Olfatto molto ampio e pronunciato con evidenti note floreali e fruttate di sottobosco. Palato avvolgente ed equilibrato

Abbinamenti

Grigliata di carni rosse, brasati, piatti strutturati di vario tipo

Consigli di servizio

16°C in bicchieri a calice dall'ampiezza accentuata

Gradazione alcolica

13,5% vol.

Bottiglie prodotte

7.500 borgognotte da 0,750 l