

SCHEDA TECNICA VERMENTINO DOC COLLI DI LUNI SUPERIORE IL MAGGIORE

altitudine: 220slm

esposizione:sud/sud-est

terreno:medio impasto con presenza di terre rosse (minerali)

impianto:2009

varietà: vermentino su diversi cloni portainnesti

vinificazione: in bianco temperatura controllata 15°/18° per circa 15 giorni

allevamento:capovolto semplice

sesto di impianto:2,50 x 1,00

vendemmia: primi di settembre

imbottigliamento: aprile-maggio

il vino si presenta di colore giallo paglierino, brillante al profumo ricorda la macchia mediterranea. Al gusto è sapido con una piacevole mineralità.