

DENOMINAZIONE

Colli di Luni d.o.c. Vermentino
VINO BIOLOGICO

UVA

Vermentino in purezza da coltivazione biologica

VIGNETO

Situato sulla prima collina del comune di Fosdinovo ad una altitudine di circa 250 mt s.l.m., orientato a nord-ovest.
Allevamento a Guyot con densità media di 7000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA

Selezione delle uve migliori di un unico vigneto raccolte in cassette da 15 kg.
Rese di circa 70 quintali di uva per ettaro

VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce per circa 5 giorni.
Affinamento sulle fecce fini per 9 mesi.
Vinificazione ed affinamento sono effettuate in vasche di cemento grezzo.
Minimo utilizzo di prodotti enologici

BOTTIGLIE PRODOTTE

3.000

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Vermentino AEDO si caratterizza per una grande complessità olfattiva in cui le note vegetali (thé e fieno), balsamiche (eucalipto), fruttate (frutta candita) e floreali (fiori di campo) si fondono con quelle più minerali (pietra focaia) tipiche del vermentino delle nostre zone.

In bocca ha un ottimo corpo, un tannino percepibile ma non invadente che ne arricchisce la struttura.

Una bella sapidità concorre a dare a questo vino una grande persistenza gustativa.

Servire ad una temperatura di 14-16 gradi.

Si presta ad un medio invecchiamento.

