



Vermentino

Riviera Ligure di Ponente
D.O.C.

Lupi

Vitigno Vermentino

Vigna di Cipressa (IM)



Nel 1961 Tommaso Lupi e pochi altri pionieri della viticoltura ligure iniziano, per primi in Liguria, a imbottigliare, etichettare e commercializzare il Pigato e il Vermentino.

Individuata la zona più vocata per il Vermentino, le colline affacciate sul mare dell'imperiese, Tommaso dà il via alla coltivazione e alla vinificazione del Vermentino Lupi contribuendo così alla fondazione della Doc Riviera Ligure di Ponente.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

OLFATTO

Nota di erbe mediterranee e frutta esotica.

PALATO

Morbido e intenso.

TIPO DI TERRENO

Limoso, sabbioso.

ESPOSIZIONE

Sud/est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello ligure e guyot.

PIANTE PER ETTARO

5000

RESA PER ETTARO

100 q

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9°C

PRIMA VENDEMMIA

1961

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In bianco. Fermentazione 14/18 giorni in vasche di acciaio. Affinamento 4 mesi in vasche di acciaio, 2 mesi in bottiglia.

