

# GROPPOLO COLLI DI LUNI DOC

LIGURIA





### **VITIGNO:**

100% Vermentino

#### **VIGNETI:**

Nei dintorni di Sarzana in eccellenti posizioni di collina in terreni costituiti da argille limo – sabbiose e ricchi di scheletro, microclima senza forti escursioni termiche.

#### RESA:

80 q per ettar

#### **VINIFICAZIONW:**

SUve pigiate, mosto in contatto per due ore con le bucce, spremitura soffice, decantazione naturale a freddo, fermentazione controllata a 13/18 °C, lunga permanenza sui lieviti.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

CPenetrante olfatto di fiori bianchi, pera williams, agrumi maturi, timo e basilico. Gradevolissimo equilibrio gustativo improntato su una buona avvolgenza e su un ottimo connubio fresco-acido.

2020

Accostamenti: Carni bianche e pesce, ottimo come aperitivo. Stappare la bottiglia al momento ad una temperatura di 10°C - 12°C