



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Cà du Ferrà

VERMENTINO LUCCICANTE

SCHEDA TECNICA

Questo vino bianco nasce da un'espressione in purezza del vitigno vermentino, da vigneti allevati nelle aree maggiormente vocate delle colline di Bonassola, sulla costa della Liguria.




	TIPOLOGIA	Bianco
	DENOMINAZIONE	DOC Colline di Levante Vermentino
	UVAGGIO	Vermentino 100%
	EVOLUZIONE	2 anni
	VOLUME IN ALCOL	13%
	TEMPERATURA IDEALE	10-12° C
	CALICE	Medio



Cà du Ferrà

VERMENTINO LUCCICANTE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino con riflessi verdolini;
-  al naso i profumi che prevalgono sono fruttati (soprattutto fiori primaverili di campo) arricchiti da belle note di erbe aromatiche;
-  al palato è armonioso, sapido, fresco e dalla lunga persistenza.



freschezza
78%

sapidità
88%

corpo
78%

morbidezza
78%

VINIFICAZIONE

-  Vermentino 100%. Le uve vengono lasciate macerare per un breve periodo sulle bucce e in seguito pressate, il mosto ottenuto viene quindi lasciato decantare.
-  La parte più chiara è fatta fermentare in botti di acciaio a temperatura controllata. Allo scopo di mantenere intatte le qualità olfattive il vino viene imbottigliato nel breve periodo, appena completata la vinificazione.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Vermentino si impone per sapidità e freschezza. Per questo si abbina molto bene a primi piatti e secondi di pesce, specie se della tradizione ligure.

- **UN VINO SAPIDO**
- **FRESCO**
- **PESCE**

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

➤ **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La sapidità e la freschezza del Vermentino si sposano perfettamente con la tendenza dolce della pasta, arricchita dalle note di mare del pesce.



CAPPON MAGRO

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Tipico piatto di mare ligure, fatto con tanti pesci, tradizionalmente avanzati, nella salsa verde: sapori ricchi e strutturati che bene si accordano con il carattere del Vermentino.



LA CANTINA

La cantina Cà du Ferrà si trova a Bonassola, nella provincia di La Spezia; le vigne, sui famosi terrazzamenti della regione sono coltivate a filari e a pergola, tutte esposte a sud a 400 metri sul livello del mare: rivolgono lo sguardo al mare e si sviluppano su 4 ettari divisi in 4 diversi paesi, tra cui Bonassola, Riomaggiore, Vernazza e Levanto, passando anche nel Parco Nazionale delle Cinque Terre.



La cantina nasce tra le colline di Levanto per la volontà di Antonio Zoppi, originario di Bonassola, e Aida Forgione, di origine campana, che insieme al figlio Davide gestiscono questa cantina immersa nelle verdi delle colline di levante, dove la viticoltura è davvero impresa difficile. I vigneti nella zona di Riomaggiore si raggiungono solo in monorotaia, il caratteristico trenino introdotto negli anni '80 in queste terre per rendere appena più praticabile la viticoltura.



Le viti e i terreni di Cà du Ferrà sono posti su ripidi pendii, affacciati sul mare: la viticoltura è decisamente eroica. Le coltivazioni di Cà du Ferrà si estendono sulle colline di Levanto e guardano il mare, beneficiando di un clima incredibile, fatto di sole costante e una instancabile brezza marina che culla i grappoli e rende sane uve e terreni, garantendo vini di alta qualità.

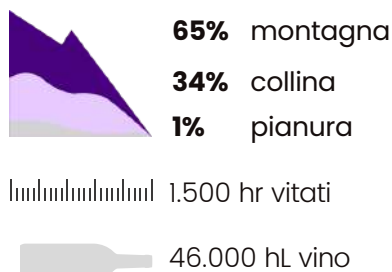


Costa ligure al confine con la Francia

LA REGIONE: LIGURIA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Vermentino
- Pigato
- Bosco
- Rossese
- Ormeasco (dolcetto)
- Barbera

UN TESORO ENOLOGICO SPESSO NASCOSTO AL DI FUORI DELLA REGIONE, CHE REGALA UNA GRANDE ESPERIENZA GUSTATIVA

La viticoltura in Liguria ha una lunga storia che risale all'**antica Roma**. Durante il Medioevo, l'abbondanza di vigneti portò alla creazione di una fiorente industria vinicola, che si sviluppò soprattutto **lungo la costa**.

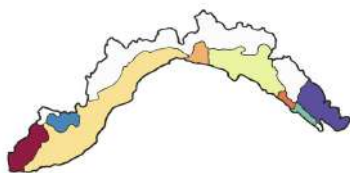
Nel corso dei secoli, la viticoltura ha subito alti e bassi a causa di varie malattie e dei cambiamenti climatici. Tuttavia, grazie alla passione e alla dedizione dei viticoltori locali, l'enologia ligure è riuscita a sopravvivere e ad affermarsi rappresentando una risorsa economica della regione, attirando visitatori da tutto il mondo per degustazioni e tour enologici.



Vigneti su terrazzamenti affacciati sul mare

LA REGIONE: LIGURIA

TERRITORI



- Rossese di Dolceacqua
- Ormeasco di Pornassio
- Riviera ligure di ponente
- Val Polcevera
- Golfo del Tigullio
- Colline di Levante
- Cinque terre e cinque terre Sciacchetrà
- Colli di Luni

DENOMINAZIONI

- 0 DOCG
- 8 DOC
- 4 IGT

Il clima ligure favorisce la viticoltura grazie alla sua posizione geografica strategica tra mare e monti. Il clima **mediterraneo temperato** permette ai vitigni di crescere lentamente, sviluppando aromi e sapori complessi e distintivi che poi ritroviamo nei vini, tuttavia in questa zona gli agricoltori si trovano a fronteggiare di frequente piogge improvvise e periodi di siccità intensa.

Un'altra sfida per viticoltori liguri è rappresentata dalla conformazione orografica, che ha richiesto lo sviluppo di **tecniche agricole** come la coltivazione a terrazze e la raccolta manuale delle uve.

Sulle alture liguri **i terreni differiscono** a seconda della zona.

I suoli costieri sono composti principalmente da sedimenti marini e sabbia, che conferiscono ai vini una nota di freschezza e sapidità. I suoli più interni, invece, sono più argillosi e calcarei, dando vita a vini più corposi e strutturati.



Vernazza, perla delle cinque terre

LA REGIONE: LIGURIA

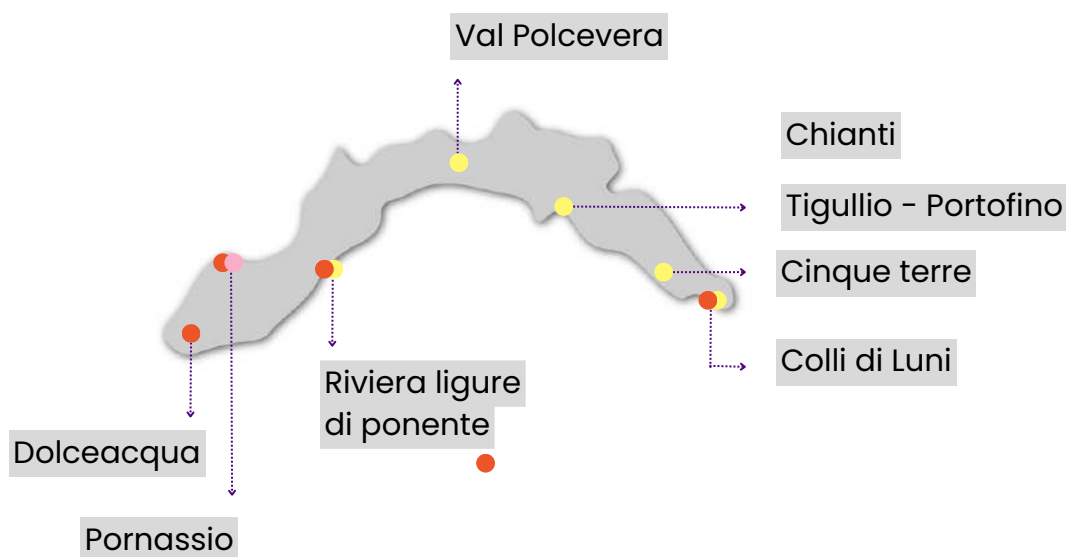
I vini liguri sono un tesoro nascosto, apprezzati per la loro unicità e qualità, frutti della varietà di terreni, microclimi e vitigni utilizzati. I viticoltori liguri producono principalmente vini bianchi freschi e profumati, ma non mancano i vini rossi corposi e intensi.

PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Vigneti a La Spezia che guardano il mare

LA SPEZIA

Il clima è mediterraneo, con forti escursioni termiche giornaliere e stagionali, che condizionano favorevolmente il corredo aromatico delle uve. I vigneti salgono dal livello del mare fino a oltre 500-600 metri, dove, anche nelle giornate più calde, l'umidità è mitigata dalle fresche brezze marine, che limitano decisamente gli attacchi fungini sulle uve. I terreni ricchi di calcare del versante occidentale offrono ai vini una buona mineralità, mentre quelli argillosi di quello orientale conferiscono struttura e morbidezza.

I vitigni coltivati sono soprattutto albarola, bosco, cilieggiolo, sangiovese e vermentino.

La denominazione più famosa e importante è la Cinque Terre e Cinqueterre Sciacchetrà DOC, che include le tre sottozone Costa de Campu, Costa de Posa e Costa de Sera DOC.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO