



TENUTA ROSADIMAGGIO



### "Albarola" - Colli di Luni D.o.c

La Liguria è una terra leggiadra, recitava il poeta. E' una terra di mare, ed una terra di conquista, una terra di traffici. La vite è stata oggetto di questi movimenti, qui ha trovato un clima ottimale ed un ambiente ideale. Tra i vitigni qui da sempre coltivati, c'è l'Albarola, vitigno antichissimo, che è tra l'altro uno dei tre vitigni che compongono il Cinqueterre. Grappolo minuto, pignato, con acini piccolissimi, dolcissimo a maturazione da un prodotto interessante. Prodotto in purezza, di gradazione alcolica moderata, è un vino fresco, gentile, piacevole nella sua tipicità.



CLASSIFICAZIONE: Colli di Luni Doc

UVAGGIO: Albarola

NOTE DEGUSTATIVE: Giallo paglierino accennato, riflessi verde gnoli, molto caratteristico, aroma di frutta e miele.

ABBINAMENTI: Piatti Mediterranei

ALC/VOL : Alcol 12% vol.

<b>Nome:</b>	Albarola	<b>Classificazione:</b>	Colli di Luni DOC
<b>Primo anno di produzione:</b>	2003	<b>Bottiglie prodotte:</b>	2.000
<b>Area di produzione:</b>	Beverino, Sarzana	<b>Uvaggio:</b>	Albarola
<b>Esposizione Vigneti:</b>	Nord	<b>Resa per ettaro:</b>	60
<b>Altimetria:</b>	60/200 Metri sul livello del mare	<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità dell'impianto:</b>	4000 piante / ettaro	<b>Età della vigna:</b>	15 anni
<b>Periodo della vendemmia:</b>	Metà Settembre	<b>Materiale vasche fermentazione:</b>	Acciaio a temperatura controllata
<b>Invecchiamento:</b>	Acciaio	<b>Vinificazione:</b>	Con lieviti selezionati a basse temperature
<b>Periodo di imbottigliamento:</b>	Aprile	<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	Da apprezzare entro due anni
<b>Temperatura di servizio:</b>	10-12°	<b>Formato Confezione:</b>	750ml