



TENUTA ROSADIMAGGIO



"Ampelos" - Vermentino Colli di Luni D.o.c

E' il secondo e più giovane vino DOC della provincia di La Spezia. La zona di coltivazione va dai confini della toscana dove sono presenti numerosi reperti storici dell'era romana (Luni era un antico porto romano) con un bellissimo anfiteatro, a tutti i territori collinari a ridosso della città di La Spezia. Questo vino è ottenuto scegliendo le bellissime uve dell'annata, il cui mosto fiore ottenuto dalla prima pressatura soffice viene fatto fermentare a temperatura controllata. Dopo un affinamento in vetro viene immesso sul mercato.



CLASSIFICAZIONE: Colli di Luni Vermentino Doc

UVAGGIO: Vermentino

NOTE DEGUSTATIVE: Colore giallo paglierino carico, profumo intenso caratteristico gradevolmente mandorlato con piacevole sentore di vaniglia.

ABBINAMENTI: Ideale su grigliate di pesce nobile e carni bianche condite.

ALC/VOL : Alcol 12,5 % vol.

Nome:	Ampelos	Classificazione:	Vermentino Colli di Luni DOC
Primo anno di produzione:	1992	Bottiglie prodotte:	50.000
Area di produzione:	Riccò del Golfo e Sarzana	Uvaggio:	Vermentino
Esposizione Vigneti:	Sud	Resa per ettaro:	60
Altimetria:	60/200 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	4000 piante / ettaro	Età della vigna:	30 anni
Periodo della vendemmia:	Metà Settembre	Materiale vasche fermentazione:	Acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento:	Acciaio	Vinificazione:	12 ore di macerazione sotto ghiaccio secco, pressatura soffice, decantazione e avvio di fermentazione con lieviti selezionati. Lunga sosta sui lieviti
Periodo di imbottigliamento:	Marzo	Capacità d'invecchiamento:	Buona capacità di invecchiamento
Temperatura di servizio:	10-12°	Formato Confezione:	375ml - 750ml