



TENUTA **ROSADIMAGGIO**



"La Cascina dei Peri" - Vermentino Colli di Luni D.o.c - Superiore -

Sulle verdi colline attorno Castelnuovo Magra, in una posizione magnifica per geografia e per esposizione c'è la Vigna della CASCINA DEI PERI, curata con grande passione e capacità dai coniugi Marcoli-Peri. Il bellissimo Vermentino che nasce da questi filari, viene vinificato con cura e antica passione a La Spezia da Riccardo Arrigoni nelle proprie cantine modernamente attrezzate, ma con occhio attento e scrupoloso ossequio della più sana tradizione. Fermentazione lenta a bassa temperatura, sosta sui lieviti, maturazione solo in acciaio, imbottigliato a tarda primavera, esprime il meglio di se coi tipici piatti della cucina mediterranea.



CLASSIFICAZIONE: Colli di Luni Vermentino Doc - Superiore -

UVAGGIO: Vermentino 95% Pigato 5%

NOTE DEGUSTATIVE: Giallo paglierino, profumo molto tipico, molto gradevole al palato, pieno e rotondo.

ABBINAMENTI: Grigliate di pesce, spiedini, crostacei e carni bianche saporite.

ALC/VOL : Alcol 13 % vol.

AWARDS



Nome:	La Cascina dei Peri	Classificazione:	Vermentino Colli di Luni DOC Superiore
Primo anno di produzione:	2003	Bottiglie prodotte:	20.000
Area di produzione:	Castelnuovo Magra	Uvaggio:	Vermentino 95% - 5% Pigato
Esposizione Vigneti:	Sud	Resa per ettaro:	60
Altimetria:	150 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	4000 piante / ettaro	Età della vigna:	20
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:	Giugno	Capacità d'invecchiamento:	Buona capacità di invecchiamento
Temperatura di servizio:	10-12°	Formato Confezione:	750ml