



TENUTA ROSADIMAGGIO



"Vigna del Prefetto" - Vermentino Colli di Luni D.o.c Superiore

Si tratta di un vino ottenuto vinificando in purezza il vermentino coltivato in Masignano (Arcola), una delle zone più vocate per la vite di tutta la nostra provincia. La sua uva dorata e perfettamente sana, è vinificata in acciaio a temperatura controllata dopodiché viene fatta la cuvée, viene imbottigliato, e messo sul mercato ad estate avanzata. Per quel che ci riguarda, rappresenta il miglior connubio tra innovazione e tradizione, nel rispetto più assoluto della qualità del prodotto. Colore giallo paglierino, profumo intenso caratteristico gradevolmente mandorlato con piacevole, leggero sentore di vaniglia. Ideale su grigliate di pesce nobile e carni bianche condite.



CLASSIFICAZIONE: Colli di Luni Vermentino Doc Superiore "Vigna del Prefetto"

UVAGGIO: Vermentino 95% - Rossese di Arcola 5%

NOTE DEGUSTATIVE: Colore giallo paglierino carico, profumo intenso caratteristico gradevolmente mandorlato.

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

ALC/VOL : Alcol: 13 % vol.

AWARDS



Nome:	Vigna del Prefetto	Classificazione:	Vermentino Colli di Luni DOC Superiore
Primo anno di produzione:	1992	Bottiglie prodotte:	10.000
Area di produzione:	Masignano di Arcola	Uvaggio:	Vermentino 95% - Rossese di Arcola
Esposizione Vigneti:	Nord	Resa per ettaro:	60
Altimetria:	150 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5000 piante / ettaro	Età della vigna:	20 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:	Maggio	Capacità d'invecchiamento:	Buona capacità di invecchiamento
Temperatura di servizio:	10-12°	Formato Confezione:	500ml - 750ml - 1500ml