



Cavagino

Colli di Luni D.O.C.

NOME VINO: "Cavagino"

DENOMINAZIONE: Colli di Luni D.O.C. Vermentino

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

UVE: Vermentino in purezza

POSIZIONE VIGNETI: colline di Castelnuovo Magra (SP).

Esposizione e altimetria: sud-est ; 150/200 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: ciottoloso, ricco di scheletro.

Sistema di allevamento: guyot.

Densità dell'impianto: 5000 ceppi per ettaro.

Età media delle viti in produzione: 40 anni.

Epoca e conduzione della vendemmia: metà settembre;
raccolta manuale in cassette da 20 kg.

Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox per un
60% del mosto; Barriques per la restante parte.

Tecnica di vinificazione: Macerazione a freddo sulle bucce per
una durata di circa 48 ore; fermentazione in barriques per un
40% delle uve.

Modalità e durata dell'affinamento: in serbatoi di acciaio fino a
giugno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino molto intenso tendente al dorato,
di grande vitalità. Al naso ci regala una marcata complessità
con profumi che spaziano dal balsamico alle resine boschive.
Note di frutta matura, di mela Golden, pera Williams, Papaya,
sino ad arrivare al miele, alla pietra bagnata, alla macchia
mediterranea ed alle spezie. In bocca è pieno e vigoroso di
grande struttura con note calde, morbide ed un equilibrio
legato alla spiccata mineralità che gli conferisce sapidità e
bevibilità. Straordinaria la persistenza aromatica.

ABBINAMENTI

La sua notevole struttura lo rende adatto ad accompagnare
anche i piatti più impegnativi della tradizione ligure quali
Coniglio alla Ligure, il pollo alla cacciatora, lo stoccafisso
accomodato con olive e fagioli, cima al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/15 °C

CALICE

Da bere in ampi bicchieri a calice alto.

