

“PRIMA BREZZA”

Liguria di Levante IGT Rosato 2019



La Baia del Sole
CANTINE FEDERICI

Località: **Ortonovo (SP) - Liguria**

Telefono: **0187.661821**

E-mail: **info@cantinefederici.com**

 **www.cantinefederici.com**

 **@cantinefederici**

 **@cantinefederici**

Denominazione: **Liguria di Levante IGT**

Colore: **Rosato**

Annata: **2019**

Vitigno: **Vermentino 85%, Albarola 15%**

Zona di produzione: **Luni (SP)**

Altimetria: **50 - 100 mt s.l.m.**

Tipologia del terreno: **Sabbioso con frazioni argillose,
medio impasto con tendenza a scioltezza**

Epoca di Vendemmia: **Inizio settembre**

Tipo di raccolta: **Manuale**

Temperatura di fermentazione: **16° - 17° C**

Tipologia di contenitore: **Acciaio**

Periodo di maturazione: **30 - 40 giorni**

Affinamento: **6 mesi**

Gradazione alcolica: **12.5% vol.**

Classification: **Liguria di Levante IGT**

Type of wine: **Rosè**

Vintage: **2019**

Grape variety: **Vermentino 85%, Albarola 15%**

Area of production: **Luni (SP)**

Altitude: **0 mt a.s.l.**

Soil: **Sandy with clayey fraction, medium mixture
with a tendency to looseness**

Harvest period: **Beginning of september**

Type of collection: **Manual**

Fermentation temperature: **16° - 17° C**

Type of container: **Steel**

Time of maturation: **30 - 40 days**

Refining of wine: **6 months**

Alcoholic graduation: **12.5% vol.**

Tra Liguria e Toscana, a pochi metri dal mare nel vivo della zona Colli di Luni, la Baia del Sole della famiglia Federici coltiva uva da quattro generazioni.

Dagli anni ottanta ha preso il via la produzione di vini, privilegiando i vitigni autoctoni, primo fra tutti il Vermentino.

I vigneti, immersi nella macchia mediterranea, sono coltivati in prossimità del mare, dove i suoli sono caratterizzati da frazioni argillose miste a limo e sabbia.

Un rosato frutto della riscoperta e recupero del Vermentino Nero, vitigno sul quale l'azienda ha inteso scommettere vinificandolo in rosato, con una piccola percentuale di Albarola.

Dal carattere floreale e fruttato, a tratti emergono sentori speziati.

Al palato presenta un buon corpo ed elevata acidità. Il sorso è avvolgente, fresco, di buona beva con un retro-nasale di frutta rossa come ciliegia e lampone.

