



1736

LIGURIA DI LEVANTE I.G.T. BIANCO

La buccia è di colore giallo-verde ma assume una colorazione rossastra quando arriva a piena maturazione.

È un vino nuovo in tutte le sue accezioni, che spiazza, non fosse altro perché manca il termine di paragone.

La spalla acida importante di questo vitigno, è ammorbidita dalla fermentazione malolattica spontanea che conferisce al vino una caratteristica unica.

Intenso nella sensazione olfattiva con note fruttate, floreali ed erbacee di fine primavera all'alba dell'estate, questo vino secco e sapido si esprime con una persistenza gustolfattiva ampia e allo stesso tempo rotonda, pur non essendo un vino aromatico.

UVE E ZONA DI PRODUZIONE

Vino prodotto con uve Ruzzese selezionate fra le 450 piante di un unico mappale a Baccano di Arcola (SP), vinificate in purezza in vasca di acciaio, per 1.000 bottiglie.

Tipo di allevamento Guyot sui tipici terrazzamenti liguri

Resa effettiva delle uve per ettaro

Max 75 q.li

Resa effettiva in vino Max 60%

Gradazione alcolica Da 12,5 % a 13,5% vol.

Acidità totale Min. 5,3 g/l

Estratto secco Min. 19 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina con i piatti della tradizione ligure ma sta in ottimo equilibrio anche con formaggi stagionati e perché no, con un assaggio di spalla cotta di San Secondo Parmense.