



## 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.