

Cantine Lunae Etichetta Grigia Colli di Luni DOC Vermentino

Specificaties

Producent:	Cantine Lunae
Druivenrassen:	Vermentino
Land van herkomst:	Italië
Streek / Gebied:	Liguria
Sluiting :	kurk
Categorie:	wit
Alcoholpercentage:	12,5%
Terroir:	Steenachtig, rijke textuur.



Smaakprofiel: Intens, verfijnde aroma's van grote elegantie, met hinten van meidoorn, grapefruit, appel, witte perzik en een aangename ondertoon van acacia-honing.

Vinificatie: Gemiddelde leeftijd van de wijngaarden zijn 35 jaar oud. De druiven zijn handmatig geplukt, de druiven worden ontsleekt waar de fermentatie plaatsvindt op gecontroleerde temperaturen in RVS vaten en blijft nog enkele maanden liggen.

Wijn & spijs: Te serveren bij gevulde pasta met champignons, ansjovis, gevogelte en groentes.

Achtergrondinformatie:

De familie Bosoni is altijd in dit land geworteld geweest. Vier generaties lang maken ze al wijn met volledige toewijding; Cantine Lunae omarmt de inheemse wijnstokken van de regio. De Vermentino-wijnstok, waarmee ze een lange geschiedenis hebben, maar ook Albarola, Vermentino Nero, Malvasia, Pollera Nera en Massareta. De Colli di Luni ligt in de meest oostelijke hoek van Ligurië, tussen de Golf van La Spezia en de Apuaanse Alpen. Hier groeien de wijnstokken tussen de vallei en de heuvels, gestreeld door de bergbries en de zee.

De wijnstokken strekken zich uit over een oppervlakte van ruim 65 hectare. De toewijding aan het respecteren van het grondgebied omvat ook biologische wijnbouw, de teelt van nieuwe wijngaarden met lokale wijntradities en vooral een toewijding aan groene energie en productiefaciliteiten met een lage impact op het milieu staat dan ook centraal.