



TENUTA ROSADIMAGGIO



### "Ampelos" - Vermentino Colli di Luni D.o.c

E' il secondo e più giovane vino DOC della provincia di La Spezia. La zona di coltivazione va dai confini della toscana dove sono presenti numerosi reperti storici dell'era romana (Luni era un antico porto romano) con un bellissimo anfiteatro, a tutti i territori collinari a ridosso della città di La Spezia. Questo vino è ottenuto scegliendo le bellissime uve dell'annata, il cui mosto fiore ottenuto dalla prima pressatura soffice viene fatto fermentare a temperatura controllata. Dopo un affinamento in vetro viene immesso sul mercato.



CLASSIFICAZIONE: Colli di Luni Vermentino Doc

UVAGGIO: Vermentino

NOTE DEGUSTATIVE: Colore giallo paglierino carico, profumo intenso caratteristico gradevolmente mandorlato con piacevole sentore di vaniglia.

ABBINAMENTI: Ideale su grigliate di pesce nobile e carni bianche condite.

ALC/VOL : Alcol 12,5 % vol.

<b>Nome:</b>	Ampelos	<b>Classificazione:</b>	Vermentino Colli di Luni DOC
<b>Primo anno di produzione:</b>	1992	<b>Bottiglie prodotte:</b>	50.000
<b>Area di produzione:</b>	Riccò del Golfo e Sarzana	<b>Uvaggio:</b>	Vermentino
<b>Esposizione Vigneti:</b>	Sud	<b>Resa per ettaro:</b>	60
<b>Altimetria:</b>	60/200 Metri sul livello del mare	<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità dell'impianto:</b>	4000 piante / ettaro	<b>Età della vigna:</b>	30 anni
<b>Periodo della vendemmia:</b>	Metà Settembre	<b>Materiale vasche fermentazione:</b>	Acciaio a temperatura controllata
<b>Invecchiamento:</b>	Acciaio	<b>Vinificazione:</b>	12 ore di macerazione sotto ghiaccio secco, pressatura soffice, decantazione e avvio di fermentazione con lieviti selezionati. Lunga sosta sui lieviti
<b>Periodo di imbottigliamento:</b>	Marzo	<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	Buona capacità di invecchiamento
<b>Temperatura di servizio:</b>	10-12°	<b>Formato Confezione:</b>	375ml - 750ml