

# Sirio - Divinae Stellae

Vermentino ligure Colli di Luni Sirio Divinae Stellae DOC



## Informazioni

**Descrizione:** Vermentino ligure Colli di Luni Sirio Divinae Stellae DOC bt. cl.75 x6

**Uve:** Vermentino 100%.

**regione:** Liguria

**Provenienza:** Luni, Castelnuovo Magra e Sarzana da 50 a 150 metri circa di altitudine

**Grado Alcolico:** 13% vol

**Caratteristiche:** Vino dal bel colore giallo paglierino lucente. Aroma inconfondibile di macchia mediterranea, con sentori di ginestra, e margherite gialle, sensazioni citrine di pompelmo, limone, e sentori minerali, che ritroviamo al palato con un perfetto equilibrio di freschezza e sapidità.

**Temperatura di servizio:** 10-12° gradi

**Colore.:** 57

**Descrizione prodotto:** Attenta selezione delle uve, pressatura sottovuoto molto soffice con utilizzo di solo mosto fiore. Raffreddamento a 10-12 °C con decantazione naturale. Fermentazione a temperatura controllata di 16-17 °C per 15 giorni. Sosta dai 50 ai 90 giorni sulle fecce fini. Affinamento in acciaio fino a Febbraio.

**Tipo:** 55

**Zona produzione:** Luni, Castelnuovo Magra e Sarzana da 50 a 150 metri circa di altitudine

**Tipo Spumante:** Selezione..

**Altre informazioni:** Il Vermentino è uno dei tanti vitigni che negli ultimi anni ha visto un'espansione della sua coltivazione in Italia grazie all'innalzamento del livello qualitativo, per volontà di alcuni produttori che hanno intuito la potenzialità di questo vitigno. La Doc di origine "colli di Luni" fa riferimento alla parte orientale della Liguria in provincia di La Spezia e nella parte settentrionale della Toscana in provincia di Massa Carrara (interregionale con la Toscana) e comprende un territorio al quanto differenziato, con vigneti situati per la maggior parte in pianura e bassa collina.