



Leukotea

Liguria di Levante I.G.T.

NOME VINO: "Leukotea"

DENOMINAZIONE: Liguria di Levante I.G.T. Bianco

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

UVE: Vermentino, Albarola, Greco e Malvasia.

POSIZIONE VIGNETI : Vigneti di Castelnuovo Magra e Ortonovo (SP)

Tipologia del terreno: ciottoloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Età media delle viti in produzione: 30 anni

Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione: Vinificazione in bianco.

Sistema di controllo della temperatura: impianto di condizionamento termico automatico

Modalità e durata dell'affinamento: in serbatoi di acciaio fino a gennaio/febbraio

NOTE ORGANOLETTICHE

Al colore si presenta giallo paglierino intenso e lucente che richiama la natura, la macchia mediterranea e la frutta matura. Le stesse note si manifestano al naso vivacizzate dalla pietra focaia.

In bocca si presenta di buon carattere, armonico, caldo, sapido e persistente.

ABBINAMENTI

Per le sue caratteristiche ben si sposa con muscoli ripieni, zuppe contadine, pesci al forno con patate e olive.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C

CALICE

Mediamente ampi e capienti.

