

Liguria di Levante Vermentino Rosso IGT Lunae

Vitigno:

Vermentino Nero 90%, Varie Rosse Locali 10%

Descrizione:

Il Vermentino Nero IGT firmato Lunae rappresenta un'anteprima, in edizione limitata, di quella che diventerà, nei prossimi anni, la nuova direzione enologica dell'azienda, tesa soprattutto a rivalutare i vitigni autoctoni.

Nato dalla vinificazione di uve provenienti dal vigneto di un conferitore, i cui terreni sono situati nel comune di Fosdinovo, che ricade geograficamente in Toscana, è un vino prodotto a partire dalla varietà vermentino nero, probabilmente originaria dell'alta Toscana e quasi sicuramente mutazione del vermentino bianco.

Dopo aver rischiato l'estinzione nel secondo dopoguerra, verso la fine degli anni Ottanta il vermentino nero è stato riscoperto grazie alla lungimiranza di alcuni produttori locali che ne hanno ripreso la coltivazione, proponendolo in uvaggio ma anche in purezza.

Lunae è stata una delle prime cantine a credere fortemente nelle potenzialità di questo vitigno, impiantando un vigneto di alcuni ettari già dieci anni fa.

Si tratta di un vino tutto da scoprire, di forte identità, in cui acidità e finezza giocano un ruolo chiave.

Abbinamenti gastronomici:

Di chiara versatilità, può accompagnare zuppe saporite di pesce o carni bianche, come il coniglio alla ligure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

GRADO ALCOLICO: 13 % Vol