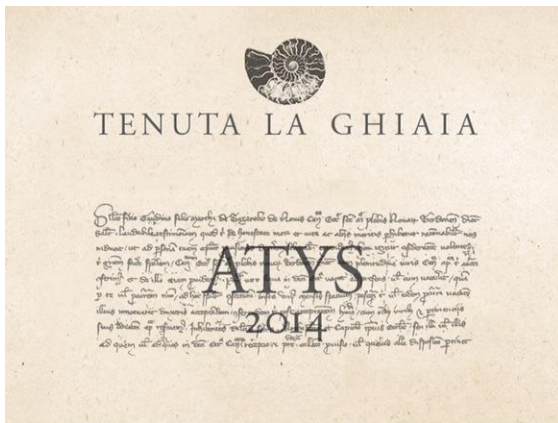




TENUTA LA GHIAIA

TENUTA LA GHIAIA  
VIA FALCINELLO, 127  
19038 SARZANA (SP)

## ATYS



**Comune:** Sarzana

**Regione:** Liguria

**Estensione totale vigneti:** circa 4,5 ha

**Denominazione:** Vermentino dei Colli di Luni Doc

**Vitigni:** Principalmente Vermentino con un piccolo saldo di Albarola, Malvasie e Trebbiano

**Vigneti:** situati su di un plateau di ghiaia ricca in minerali. Etá dei ceppi di circa 40 anni, gestiti in guyot bilaterale con densità di circa 4500 piante/ha

**Produzione:** 10000 bottiglie da 0,75 lt

**Vendemmia:** manuale a fine Settembre in piú passaggi, in cassette da 12 kg

**Vinificazione:** dopo un passaggio su nastro di cernita le uve vengono macerate per un giorno in pressa pneumatica, segue decantazione statica e fermentazione in inox a temperatura controllata per circa tre settimane. Affinamento su propri lieviti fino alla Primavera successiva

**Imbottigliamento:** prima dell'Estate con affinamento durante la stagione calda in locali interrati e consegna nel Settembre successivo a quello della raccolta