



Amante del Sole

TIPOLOGIA VINO	Vino bianco macerato
DENOMINAZIONE	IGT Liguria di Levante
ETÀ VIGNETI	Oltre cent'anni
COLTIVAZIONE	Pergola bassa
VINIFICAZIONE	Vinificazione naturale, senza lieviti aggiunti, fermentazione spontanea, macerato sulle bucce
VITIGNI	Albarola, Bosco, Vermentino ed altre varietà autoctone
AFFINAMENTO	Affinamento in vetro

Alla vista, color oro luminoso.

Il naso esprime aromi complessi di fiori d'arancio e frutta matura a polpa gialla, agrumi, scorza di cedro con una punta delicata di miele; sentori vinosi, alta percezione iodata.

Il sorso è ricco e denso. Si slancia da subito con buon equilibrio, evolvendosi su note fruttate; ampio e avvolgente, con una lieve nota tannica, marca la sua persistenza.

Maturità, calore, potenza, persistenza..tutti perfettamente uniti ed equilibrati per una grande eleganza. Chiude lungo, lasciando la bocca pulita su richiami agrumati, una nota minerale e salina che aggiunge profondità.