



Amante del Sole

TYPE DE VIN	Vin blanc macéré
APPELLATION	IGT Liguria di Levante
TYPE DE VIGNES	Centenaire
TYPE DE CULTURE	Pergola basse
VINIFICATION	Vinification naturelle, sans levure ajoutée, fermentation spontanée, macération sur les peaux
CEPAGES	Bosco, Ruzzese, Albarola et autres variétés autochtones
ELEVAGE	Elevage en dame-jeanne

Une couleur or lumineuse. Le nez exprime des arômes complexes de fleur d'oranger et de fruits mûrs à la chair jaune, d'agrumes, d'écorce de cèdre avec une délicate touche de miel, notes vineuses et une perception élevée de l'iode.

Le goût est riche et dense. Il s'envole immédiatement avec un bon équilibre, évoluant sur des notes fruitées, ample et rond, avec une légère note tannique, marquant sa persistance.

Maturité, chaleur, puissance, persistance... tous parfaitement unis et équilibrés pour une grande élégance. Une finale en bouche longue, laissant le palais propre sur des notes d'agrumes, une note minérale et saline qui ajoute de la profondeur.