

Ponte di Toi 2017 Magnum- S. Legnani



Nazione: Italia
Regione: Liguria
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Vermentino
Annata: 2017
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione spontanea, sette giorni sulle bucce
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: Magnum
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Fermentazione spontanea con macerazione di sette giorni di sole uve da Vermentino, sosta in acciaio per l'inverno prima dell'imbottigliamento. Sapido, lungo e croccante con note balsamiche. Eleganza ligure.

Siamo a Sarzana, in frazione Badia: pochi ettari di Vermentino e vitigni autoctoni incastonati sulla costa Ligure tra ponti di tavole e il mare. Vini solidi e concreti dalla lunga mineralità, sapidi e con una schiena acida che li sorregge, fiere espressioni della Liguria genuina.