



COLLI DI LUNI DOC VERMENTINO

Casa Salani

Solo uve Vermentino, da cloni liguri, vendemmiate a mano nella seconda metà di settembre.

Breve macerazione sulle bucce.
Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio fino a esaurimento zuccheri. Messo in bottiglia a fine febbraio 2019.

Tipo di allevamento a spalliera con potatura a guyot semplice e capovolta

| | |
|------------------------|-------------|
| Resa d'ettaro | 60 quintali |
| Grado alcolico | %vol. 13 |
| Zuccheri | g/l < 0,10 |
| Acidità totale | g/l 5,21 |
| Estratto non riduttore | g/l 18,80 |