

# LM

Liguria di Levante

Indicazione geografica tipica

## Uva

Vermentino

## Vinificazione

Il Vermentino LM è la lunga vinificazione macerativa del Vermentino. In questo caso le uve, una volta giunte in cantina, vengono diraspate e quindi per caduta vanno in orci di grès dove inizia spontaneamente la fermentazione. Seguono per più giorni le follature. In questi orci il vino rimane poi fino a fine primavera, quando vengono separate le fecce e le bucce depositate sul fondo. Quindi il vino ritorna negli orci e lì rimane ancora fino a fine estate, per essere allora travasato in un tino di acciaio per prepararlo all'imbottigliamento.

## Ubicazione dei vigneti

Collina di Santa Caterina, in Comune di Sarzana. Terreno argilloso di origine alluvionale caratterizzato da una colorazione rossa.

## Superficie a vigneto

Ha 0,80

## Uva Vermentino

Il Vermentino è l'uva di elezione del nostro territorio. Il vino che si ottiene è in genere morbido, delicato, salino. Se la pianta è assecondata nella sua crescita in modo naturale, il vino esprimerà una ricca mineralità e una ricchezza di profumi fermentativi. La condizione perché esprima questa ricchezza, oltre alla decisiva vicinanza al mare, è che la raccolta avvenga in piena maturazione, quando l'uva diventa croccante e assume una colorazione dorata.