

# Poggi Alti

Liguria di Levante

Indicazione Geografica Tipica

## Uva

Vermentino

## Vinificazione

Il Vermentino Poggi Alti è la vinificazione macerativa del Vermentino. In questo caso le uve, una volta giunte in cantina, vengono diraspate e quindi per caduta vanno in tini di acciaio aperti dove inizia spontaneamente la fermentazione. Seguono per più giorni le follature e la bagnature del cappello. Poi, come in ogni fermentazione macerativa, il momento della svinatura viene deciso in base alle caratteristiche dell'annata e comunque in genere dura dagli otto ai quindici giorni. Dopo la sfeccatura di fine fermentazione, il vino rimane sulle fecce fini fino all'imbottigliamento, in parte in acciaio e in parte in orci di grès.

## Ubicazione dei vigneti

Collina di Santa Caterina: 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.