

Poggi al Bosco

Liguria di Levante

Indicazione Geografica Tipica

Uva Albarola

Vinificazione

Le uve dell'Albarola, una volta giunte in cantina, vengono diraspate e quindi per caduta vanno in tini di acciaio aperti dove inizia spontaneamente la fermentazione. Poi, per diversi giorni, si fanno follature e bagnature del cappello. 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 il travaso di fine fermentazione, il vino matura almeno per un anno in orci di grès, fino 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 0,25

Uva Albarola

L'Albarola è un'uva importante del nostro territorio e della nostra tradizione, purtroppo negli anni recenti dimenticata forse a ragione del successo del Vermentino. È un'uva presente unicamente nella nostra terra di Lunigiana, dalle Cinque Terre alla confinante Toscana. È un'uva poco aromatica, per lo più di buccia delicata e di acini serrati. A Santa Caterina abbiamo trovato, nei vecchi vigneti, un biotipo che si differenzia dall'Albarola più comunemente diffusa, che presenta una buccia più consistente e un grappolo meno serrato, e abbiamo lavorato alla sua propagazione. Per nostra esperienza, l'Albarola trova la sua espressione migliore attraverso la macerazione fermentativa, laddove la sua lieve nota aromatica si carica di sentori inaspettati, richiamando frutti ed erbe aromatiche.