

Vigna Chiusa

Liguria di Levante

Indicazione Geografica Tipica

Uve

Canaiolo (Merla) 80%, Sangiovese 20%

Vinificazione

Le uve diraspate vanno a fermentare in tini di acciaio aperti, dove si susseguono le follature e i rimontaggi. Come per ogni vinificazione macerativa, la svinatura viene decisa in base alle caratteristiche dell'annata. Prima di Natale il vino viene travasato in parte in orci di grès e in parte in acciaio, dove rimane per circa un anno. L'imbottigliamento in genere dopo circa un anno e mezzo dalla vendemmia.

Ubicazione dei vigneti

Il Canaiolo proviene dalle terrazze alluvionali ghiaiose dei vigneti di Ghiarètolo, mentre il Sangiovese proviene dalla collina di Santa Caterina, da un terreno argilloso di origine alluvionale caratterizzato da una colorazione rossa. I due corpi sono stati reimpiantati nel 2002 e 2004.

Superficie a vigneto

Ha 0,70