

LA MAESTÀ

FAMIGLIA TONELLI

FUGASTRO VERMENTINO

UVAGGIO
VERMENTINO 100%
ZONA DI PRODUZIONE
GIUCANO DI FOSDINOVO (MS)
SUPERFICIE DEL VIGNETO
2 HA
ALTITUDINE DEL VIGNETO
430 METRI S.L.M.
TIPOLOGIA DEL TERRENO
FRIABILE, RICCO DI SCHELETRO
(FORTE PRESENZA DI SCISTI,
ARENARIE E GALESTRO)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
GUYOT
DENSITÀ DEI CEPPI
5.500 PER HA
PRODUZIONE PER ETTARO
65 Q.LI
RESA UVA IN VINO
55%
ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 ANNI



Colli di Luni D.O.C. Vermentino

EPOCA VENDEMMIA
PRIMA METÀ DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE
CRIOMACERAZIONE PER 12 ORE A
7°C
FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN ACCIAIO A 11-13°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA
NON SVOLTA
AFFINAMENTO
SUI PROPRI LIEVITI PER 4 MESI,
PROSEGUIRÀ IN BOTTIGLIA
ALCOOL SVOLTO
13,00%
ACIDITÀ TOTALE
6,10 GR/LT
ESTRATTO SECCO
24,31 GR/LT
PH
3,17

L'UVA E IL VIGNETO

L'esperienza maturata negli anni nella coltivazione dell'uva Vermentino, incontrastato protagonista della viticoltura locale, ci ha permesso di valutare i terreni e le giaciture migliori che, unite alla cura e alle attenzioni riposte nella gestione del vigneto, ci consentono la produzione di uve naturalmente sane ed equilibrate, ricche nella frazione aromatica e con un'importante dotazione estrattiva.

LA VINIFICAZIONE

I grappoli sono raccolti nelle ore meno calde della giornata, al fine di farli arrivare in cantina ad una temperatura il più fresca possibile, così da preservare la frazione aromatica e tutelandoli dal processo ossidativo. Raffreddate, le uve sono sottoposte alla pigiatura, con successiva macerazione a 7°C

per circa 12 ore. La fermentazione in tini di acciaio termocondizionati avviene ad una temperatura compresa tra 11° e 13°C.

IL VINO

Nel Fugastro Vermentino la varietà si esprime appieno, unendo alla spiccata aromaticità la sua finezza e la sua piacevolezza. Il colore giallo paglierino comunica da subito la complessità e la ricchezza del vino. Profumi fruttati di pesca e mela si fondono insieme a sensazioni di pompelmo, con rimandi floreali di ginestra e glicine. Il finale è giustamente fresco, morbido e persistente, com'è giusto che sia per un vino che nella piacevolezza di beva trova la sua caratteristica principale.