

# Boceda



## Scheda tecnica

*Denominazione:* Colli di Luni Vermentino Superiore DOC

*Uvaggio:* Vermentino 100%

*Zona di produzione:* Vigneto La Boceda, alt. 200m, nella collina di Ponzano Superiore con esposizione sud-est.

*Vinificazione:* Da uva Vermentino in purezza proveniente dal podere La Boceda sulle colline di Ponzano Superiore, il vino di punta dell'Azienda. Dopo una macerazione prefermentativa sulle bucce e una pressatura soffice, fermenta ed affina in vasche inox su fecce fini per due mesi. Periodo imbottigliamento fine marzo.

*Resa media:* 9000 kilogrammi di uva per ht, equivalenti a 6300 litri di vino

*Note organolettiche:* Colore giallo paglierino

*Profumo:* fruttato e persistente compromesso fra una giusta freschezza ed una buona mineralità.

*Temperatura di servizio:* 10/12 °C



## Boceda

Il **Vermentino superiore Boceda** è una selezione delle uve coltivate nei terreni collinari fronte mare Golfo della Spezia, nella frazione di Ponzano Superiore nel comune di Santo Stefano Magra; manualmente avviene una prima fase di potatura verde a cui seguono tutte le lavorazioni previste dal disciplinare per meglio conservare il prodotto. Durante la vendemmia, che viene eseguita manualmente, si procede ad una selezione dei grappoli al fine di ottenere un Vermentino superiore in purezza; in cantina si procede poi alla fase della pressatura con macerazione sulle bucce per 12h circa ad una temperatura in vasca intorno ai 16 gradi per esaltarne i profumi determinati dalla tipicità dei vitigni e dalla esposizione.