



# Mortedo

## Scheda tecnica

*Denominazione:* Colli di Luni Vermentino DOC

*Uvaggio:* Vermentino 90% – Albarola 5% – Malvasia 5%

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

*Vinificazione:* vino ottenuto principalmente da uva Vermentino e, come da sempre nella tradizione, con anche una piccola percentuale di altre uve tipiche del territorio come Albarola e Malvasia. Mosto vinificato in bianco con pressatura soffice, ed affinato in vasche inox su fecce fini per due mesi. Periodo imbottigliamento inizio marzo.

*Resa media:* 110 q.li/ettaro con resa del 70%

*Note organolettiche:* Colore giallo paglierino

*Profumo:* intenso ed armonico

*Temperatura di servizio:* 10/12 °C



## Mortedo

Il **Vermentino Mortedo** è una selezione delle uve coltivate nel comune di Santo Stefano Magra, dopo una prima selezione nella fase di potatura verde seguono tutte le lavorazioni per meglio conservare il prodotto; durante la vendemmia, che viene eseguita manualmente si adotta una selezione dei grappoli al fine di ottenere un vino composto da Vermentino al 90%, Malvasia 5% e Albarola 5%. Si produce un Vermentino con note di freschezza e piacevolezza che vengono rilasciate da vitigni autoctoni come la Malvasia e l'Albarola. Il processo di vinificazione segue le stesse procedure che vengono adottate per il Vermentino superiore Boceda, con le sole differenze di una macerazione sulle bucce di 6h circa e di una temperatura in vasca di circa 14 gradi.