

TERRE FERME. Sono quelle terre avvistate dal mare, terre vitate sulle scogliere e sui piani in prossimità della costa. Coste conosciute e terre da scoprire. Piccoli appezzamenti a grande vocazione. Produzioni controllate e generosi rapporti umani. Questo è il portolano, la rotta che guida il progetto di Viticoltura Lvnæ "TERRE FERME".

TERRE FERME: Territori unici per tradizioni e natura, accomunati da una grande vocazione viticola. Campagne poco distanti dalle coste, dove la coltivazione della vite è da sempre legata alle influenze del mare. Viticoltori che negli anni abbiamo avuto la fortuna di incontrare e conoscere, con i quali condividere la stessa volontà: produrre vini di qualità che possano rappresentare al meglio il proprio territorio di provenienza.

TERRE FERME, un progetto di viticoltura spinto da passione e ispirazione. Vini concepiti in numero limitato di bottiglie per piccole produzioni in campo, etichette che vogliono esaltare e testimoniare i luoghi di provenienza: Preservare ed affermare questi luoghi dalla forte tradizione vitivinicola, Vini che prendono nome dal luogo geografico di origine e dai vitigni autoctoni ivi coltivati, testimoni di eccellenza delle biodiversità del "genius loci" strettamente legato alla territorialità e alla sua cultura.

TERRE FERME, è il risultato che rappresenta l'unione e l'incontro tra territori e uomini diversi, legati da una forte passione per la vite, il vino e il mare. Le uve portate a maturazione dai vignaioli e contadini del luogo di origine secondo le proprie tecniche di coltura tradizionali vengono poi vinificate da Lvnæ, dal proprio staff di cantina, sotto la guida attenta di Paolo Bosoni, con la volontà precisa di rispettare ed esaltare le qualità del frutto e le tradizioni del luogo di origine, applicando la propria sensibilità e la propria esperienza in ambito enologico.

TERRE FERME

PROGETTO DI VITICOLTURA LVNAE

PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE D.O.C.

NOME VINO: PIGATO

DENOMINAZIONE: Riviera Ligure Di Ponente D.O.C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

UVE: Pigato

POSIZIONE VIGNETI : Ponente Ligure

Epoca e conduzione della vendemmia:

inizio settembre ; raccolta manuale

Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione:

fermentazione e vinificazione in vasche di acciaio.

Temperatura di fermentazione: 15/17°C

Modalità e durata dell'affinamento:

in serbatoi di acciaio fino a marzo/aprile

NOTE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino con sottili riflessi verdi
Profumo armonico ed elegante; emergono note floreali
e sensazioni che richiamano il sottobosco,
il cedro e la mandorla.

In bocca si manifesta con una buona sapidità e freschezza,
sottili note di frutta gialla e di mandorla.

Finale caratterizzato da grande equilibrio e persistenza.

ABBINAMENTI

Particolarmente adatto alla cucina di mare in generale,
ottimo con le trofie al pesto,
uno dei piatti più rappresentativi della cucina ligure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13/14° C

CALICE

Calici piuttosto ampi per esaltare la struttura olfattiva

PIGATO
RIVIERA LIGURE DI PONENTE
D.O.C.





TERRE FERME
PROGETTO DI VITICOLTURA LUNAE



L V N A E
VIA BOZZI 63 - 19034 ORTONOVO - (SP) - ITALIA
WWW.CANTINELUNAE.COM
Tel. (+39) 0187 660187 Fax (+39) 0187 669223