

COLLI DI LUNI DOC TERROIR

La Doc più produttiva della Regione Liguria, si caratterizza per una **temperatura media di 13°** e una piovosità media di 1230 mm annui.

I terreni più interessanti sono in collina, su substrati di flysch di arenaria e argille.

Il territorio dona ai vini i profumi del mediterraneo e i sentori del mare.

La piana del Magra è delimitata dalle colline sulle due sponde del fiume: in sponda destra, verso il Golfo di La Spezia, il versante verso il Magra ha versanti più ripidi, su cui si sente l'influenza dell'aria fredda che proviene dall'alta Val di Magra, in faccia alla confluenza Magra-Vara: su questa sponda i vigneti più interessanti si trovano nelle aree ben esposte più ampie, tra Arcola e Ameglia, che guardano verso il mare di Lerici e Tellarò.

In sponda sinistra, protetti a nord dalla Apuane, con esposizioni ideali verso il mare, con correnti fresche alla sera, dall'alto, e correnti ascendenti dal mare, più calde, durante il giorno, con ottima escursione termica tra notte/dì, troviamo i vigneti più vocati, su ampie terrazze, aperte sugli orizzonti marini, e sui pendii, terrazzati o con scarpate inerbite (i ciglioni consolidati), vocate per il vermentino, vitigno che "sente" il mare, sulla serie di colline di Fosdinovo, Santo Stefano Magra, Ortonovo, Castelnuovo Magra, che scendono sino a Sarzana e Luni.

Gli altri territori, dei Comuni e delle località alle spalle di La Spezia offrono vini più legati alla tradizione.

Già in epoca romana Marziale e Plinio lodavano i vini di queste zone, anche se la viticoltura si è più volte trasformata, sino alla valorizzazione del vermentino in purezza, a partire dalla seconda metà degli anni '70, pur restando la tradizione dell'uvaggio toscano legata al bianco e ai vini rossi.