

## **COLLI DI LUNI DOC**

### **VINI**

#### **Colli di Luni Bianco**

(Vermentino min 35%, Trebbiano toscano min 25%, max 40%, resa max uva 11 t/ha, alcol min 11°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fruttato e floreale, piacevole.

Sapore: fresco e sapido.

In bocca: fresco e leggero, da bere giovane.

#### **Colli di Luni Vermentino** (min 90%, resa max uva 11 t/ha, alcol min 11,5°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fruttato e floreale, elegante, con richiami di erbe aromatiche e spezie.

Sapore: fresco e sapido, avvolgente, con finale ammandorlato.

#### **Colli di Luni Vermentino Superiore** (min 90%, resa max uva 11 t/ha, alcol min 12,5°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fruttato e floreale, elegante, con note minerale salmastra, speziatura e erbe aromatiche.

Sapore: caldo e di buona struttura e grande carattere, fresco-sapido, piuttosto persistente, con finale ammandorlato.

#### **Colli di Luni Albarola** (min 85%, resa max uva 11 t/ha, alcol min 11,5°)

Colore: giallo paglierini delicato, a volte con riflessi verdolini.

Profumo: erbaceo tipico, delicatamente floreale.

Sapore: fresco, con finale lievemente amarognolo.

#### **Colli di Luni Rosso** (Sangiovese min 50%, resa max uva 11 t/ha, alcol min 11,5°)

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: piccoli frutti rossi, leggera speziatura, con note floreali eleganti.

In bocca: di buona struttura, in equilibrio tra dotazione calorica e tannini morbidi.

#### **Colli di Luni Rosso Riserva** (Sangiovese min 50%, resa max uva 11 t/ha, min 2 anni di invecchiamento, alcol min 12,5°)

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: Fruttato intenso, marasca, prugna, speziato, complesso ed evoluto.

In bocca: di buona struttura, morbido, con tannino ben integrato, di buona persistenza.