

## **COLLINE DI LEVANTO DOC**

### **VINI**

I fattori ambientali legati alla particolare natura dei terreni, per la maggior parte sciolti, drenanti e sabbiosi danno ai vini caratteristiche di eleganza nei profumi, freschezza e sapidità, con sapori freschi e secchi ma morbidi nei bianchi, caldi e di buon corpo nei rossi, con un finale leggermente acidulo-amarognolo.

**“Colline di Levante” bianco** (vermentino min 40%, albarola min 20% e bosco min 5%, resa max uva 9 t/ha, alcol min 11°) vitigni come nel Cinque Terre, ma con prevalenza del vermentino, che regala eleganza e piacevolezza nei profumi.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Profumo: delicato, fruttato (mela matura), floreale (acacia) e note erbacee.

In bocca: discreta struttura e morbidezza, sapido e di buona freschezza, con finale lievemente ammandorlato.

**Colline di Levante Vermentino** (min 85%, resa max uva 9 t/ha, alcol min 11,5°)

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fruttato e floreale, con accenni alle erbe aromatiche.

Sapore: sapido e di buona freschezza, con scia ammandorlata.

Nei rossi l'esuberanza del cilieggiolo regala fragranza e vivacità nelle espressioni particolarmente tipiche del *blend* con il sangiovese.

**Colline di Levante Rosso** (Sangiovese min 30%, Cilieggiolo min 20%, resa max uva 9 t/ha, alcol min 11°)

Colore: rosso rubino.

Profumo: frutta rossa, lampone e marasca, accenni di viola a rosa canina.

In bocca: sapido, con piacevole dotazione alcolica e buon corpo, tannino morbido, di piacevole bevibilità.

**Colline di Levante Rosso Novello** (Sangiovese min 30%, Cilieggiolo min 20%, resa max uva 9 t/ha, alcol min 11°, zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.)

Colore: rosso rubino.

Profumo: fruttato, vinoso.

In bocca: gradevole anche servito fresco, beverino.

sapore: secco, sapido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l ;  
“Colline di Levante” Vermentino:  
colore: giallo paglierino;  
odore: intenso, caratteristico, fruttato;  
sapore: armonico asciutto, delicatamente mandorlato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;  
“Colline di Levante” rosso:  
colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: delicato, persistente;  
sapore: asciutto, delicato, armonico, di medio corpo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo 21,0 g/l;  
“Colline di Levante” novello:  
colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, intenso, fruttato;  
sapore: sapido, armonico;  
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.  
È facoltà del Ministero delle politiche agricole