

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