

# Feletti



## Scheda tecnica

**Denominazione:** Colli di Luni Albarola DOC

**Uvaggio:** Albarola 100%

**Zona di produzione:** Vigneto La Boceda, alt. 150m, nella zona pede-collinare di Santo Stefano Magra con direzione dei filari est-ovest.

**Vinificazione:** Da uva Albarola in purezza proveniente dal podere I Feletti nella zona pede-collinare di Santo Stefano di Magra, sferzati dalle brezze fresche del Magra che ben si addicono ad una uva come l'albarola da sempre favorita per gli areali con queste caratteristiche. Il vino particolare dell'Azienda. Dopo una macerazione pre-fermentativa a freddo sulle bucce e una pressatura molto soffice, fermenta in vasche inox ed affina su fecce fini per due mesi. Periodo imbottigliamento fine marzo.

**Resa media:** 9000 kilogrammi di uva per ha, equivalenti a 6300 litri di vino

**Note organolettiche:** Colore giallo paglierino con riflessi verdolini

**Profumo:** floreale e fruttato, compromesso fra una bella freschezza ed una buona mineralità.

**Temperatura di servizio:** 10/12 °C



## Albarola

L'Albarola è una selezione delle uve coltivate nei terreni pede-collinari delle prime colline che dalla valle del Magra salgono verso il comune di Santo Stefano di Magra; tutte le operazioni in vigna vengono effettuate manualmente dalla potatura invernale alla potatura verde sino al diradamento e alla raccolta con attenzione particolare ad una gestione eco-compatibile di tutto il processo. Selezione dei grappoli, invio precoce delle uve in cantina dove si procede alla macerazione pellicolare in pressa di 4 ore e la successiva pressatura. Vinificazione in vasca inox intorno ai 14-16 gradi per esaltarne i profumi e mantenere la freschezza ed una piacevolezza di beva tipiche di questo vitigno.