

# VERMENTINO – SEGESTA TIGULLIORUM

DENOMINAZIONE DI ORIGINE: Golfo del Tigullio – Portofino

NOME: Vermentino “Segesta Tigulliorum”

ANNATA: 2012

VITIGNO: Vermentino in purezza

GRADO ALCOLICO: 13 %

ZONA DI PRODUZIONE: Località Sant’Anna e San bernardo affacciate sul Golfo di Sestri Levante; esposizione sud-ovest

TERRENO: collinare distante 50 mt dal mare; misto sabbioso–argilloso; altitudine 150 mt

PORTA INNESTO: Paulsen 1103

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot ( 10 gemme per pianta )

COLTIVAZIONE: potatura nel periodo di riposo vegetativo cui segue la legatura; concimazione a fine inverno, trattamenti fitosanitari non sistematici e non a calendario; sfogliatura e se necessario diradamento dei grappoli.

ZONA DI VINIFICAZIONE ED IMBOTTIGLIAMENTO: il Vermentino, presente da oltre cinque secoli lungo tutto l’arco della costa ligure, trova nel Golfo del Tigullio uno dei suoi habitat preferiti. Vinificazione ed imbottigliamento avvengono a Sestri Levante.

CARATTERISTICHE: Il “ Segesta Tigulliorum “ prende il nome latino di “ Sestri Levante” e deriva dalla scrupolosa selezione delle uve e da una attenta vinificazione, cercando di interpretare al meglio le caratteristiche peculiari del vitigno.

Si presenta come vino di raffinata finezza ponendosi in primo piano in campo enologico nazionale.

Il profumo è fine con sentori di finocchio selvatico e fiori di ginestra. Il sapore è secco con fondo lievemente amarognolo .

VINIFICAZIONE: I grappoli diraspati vengono posti a macerare in vasche d’acciaio per 1 giorno circa al fine di estrarre dalle bucce tutte le caratteristiche del vitigno e ad una temperatura di 4° - 6° gradi centigradi al fine di evitare inizi di fermentazione.. Successivamente si pigia il mosto,e dopo una fase di decantazione statica si fa partire immediatamente la fermentazione alcolica previo inoculo di lieviti selezionati e avendo alzata la temperatura del mosto fiore intorno ai 18° C. Al termine, si separa il vino dalla feccia e lo si lascia “sullo sporco” cioè sulla feccia nobile, facendo ripetuti rimescolamenti per “ingrassare” il vino ( batonnage ). Dopo due, tre mesi circa lo si lascia decantare naturalmente e si mette il vino sul pulito. La stabilizzazione tartarica avviene a freddo. Fa seguito in primavera l’imbottigliamento. Dopo due anni dall’imbottigliamento, conserva ancora intatte le sue caratteristiche organolettiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Insuperabile nell’accompagnarsi ai piatti tipici della cucina ligure, trova un’intesa perfetta con gli antipasti di pesce, con i ripieni di verdure (particolari le lattughe ripiene) e primi piatti con sughi leggeri di frutti di mare.

SERVIZIO E CONSUMAZIONE :Si consiglia l’uso alla temperatura di servizio di 10° - 12° c. in bicchieri a stelo alto.