

## IL GAGGIO

### UBICAZIONE

Località Gaggio, in comune di Luni. Terreno ciottoloso. Viti di oltre 50 anni.

### UVE

Vermentino.

### ALLEVAMENTO

Guyot

### CONCIMAZIONE

Sovesci, cornoletame, cornosilice, propoli, decotto di ortica ed equisetto.

### RACCOLTA

A Mano in cassette da 15 kg.

### VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione a freddo di circa 20-24 ore le uve sono sottoposte ad una soffice pressatura. Il mosto fiore decantato naturalmente, poi travasato svolge la sua fermentazione alcolica a temperature non superiori ai 22°C, in tini di acciaio. Dopo la sfecciatura di fine fermentazione malolattica, il vino rimane a maturare nella sua naturale torbidità per tutto l'inverno fino a primavera periodo in cui viene imbottigliato. Durante questo lasso di tempo si effettuano batonnage cadenzati.