



Azienda Agricola **TENUTA OLMARELLO**
Via Olmarello, 9 Castelnuovo Magra (SP) 19033 Italia
tel. +39 380 3767373 tenutaolmarello@gmail.com
www.tenutaolmarello.it



 [@olmarello_tenuta_winery](https://www.instagram.com/olmarello_tenuta_winery)
 [@olmarello.tenuta](https://www.facebook.com/olmarello.tenuta)



OLMARELLO
TENUTA

AKÙ

SOLOUVEVERMINTINO

AKÙ, "Servo del dio Luna" è un vino bianco in purezza prodotto esclusivamente con uve 100% Vermentino.

La vendemmia cade nell'ultima decade di settembre quando le uve hanno raggiunto la massima maturazione. La raccolta totalmente a mano delle uve si svolge in notturna per preservare i grappoli dalle temperature più calde della giornata in piccole ceste da 20kg così che agli acini non si schiaccino.

La vinificazione è effettuata con una pressatura soffice e sosta sulle bucce per le successive 24h; il mosto viene quindi avviato alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata in vasche inox. L'affinamento, che prevede una durata di 6 mesi, è caratterizzato da battonnage nel periodo seguente la fermentazione alcolica. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi per raggiungere il momento di miglior equilibrio.

All'olfatto si presenta profumato con sentori fruttati ed interessanti note aromatiche di pesca gialla. Al palato risulta piacevolmente secco e minerale con un'ottima struttura e persistenza. Il bouquet di profumi e le sue note gradevolmente agrumate lo rendono ideale per accompagnare piatti di pesce ma anche primi a base di verdure. Perfetto con i tipici piatti liguri; consigliato come aperitivo.

SCHEDA TECNICA

UVAGGIO: 100% VERMENTINO
CLASSIFICAZIONE: D.O.C. COLLI DI LUNI VERMENTINO
UBICAZIONE: CASTELNUOVO MAGRA 100mt s.l.m
ESPOSIZIONE: fronte mare EST-OVEST

SUOLO: argilla gialla/ciotoloso con scheletri
ALLEVAMENTO: GUYOT/CAPOVOLTO
DENSITÀ IMPIANTO: 3000 ceppi/ha
ETÀ VIGNETO: 50 anni

RACCOLTA: manuale notturna
COLORE: giallo paglierino con riflessi oro
GRADO ALCOLICO: 13 %
FORMATO BOTTIGLIA: borgognotta 750ml



RAKA

COLLI DI LUNI ROSSO

RAKA "Luna Piena" è un vino rosso che nasce dall'incrocio di tre vitigni, il Sangiovese, il Merlot e il Canaiolo nero, varietà quest'ultima, autoctona del territorio di Luni.

Le varietà dei vitigni sono coltivate in terreni con altitudini e composizioni differenti, peculiarità questa che permette al vino di arricchirsi di profumi e sapori originali di questa terra. La vendemmia avviene a piena maturazione verso la fine di settembre, con una selezione dei grappoli eseguita direttamente in vigna e raccolta in ceste da 20kg. Dopo la pigiatura, la fermentazione avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. Il vino viene infine affinato per almeno 3 mesi in bottiglia per esaltarne le qualità.

Di un colore rosso rubino vivo con evidenti riflessi violacei, al naso si presenta intenso e fruttato con note di frutti di bosco, mirtilli, more e amarene. Al palato è pieno, armonico e persistente, perfetto per accompagnare carni rosse, salumi e formaggi di media stagionatura. Per esaltarne le caratteristiche va servito ad una temperatura di 18-19°.

SCHEDA TECNICA

UVAGGIO: SANGIOVESE, MERLOT, CANAIOLI NERO
CLASSIFICAZIONE: D.O.C. COLLI DI LUNI ROSSO
UBICAZIONE: CASTELNUOVO MAGRA/SARZANA
ESPOSIZIONE: EST-OVEST

SUOLO: argilloso/sabbioso
ALLEVAMENTO: GUYOT/CAPOVOLTO/PERGOLA
DENSITÀ IMPIANTO: 4000 ceppi/ha
ETÀ VIGNETO: 30/50 anni



RACCOLTA: manuale selezione in vigna
COLORE: rosso rubino con riflessi violacei
GRADO ALCOLICO: 13,5 %
FORMATO BOTTIGLIA: borgognotta 750ml