

Nom	Vignebasse Vermentino
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Terenzuola
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	DOC Colli di Luni
Cépages	95% vermentino, 5% albarola
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Le domaine viticole Terenzuola est situé au cœur des Colli di Luni, dans la commune de Fosdinovo. Il a été fondé au début des années 1930 par Luigi Giuliani, qui, après son retour de New York – où il avait vécu les conséquences de la Grande Dépression – acheta un terrain de trois hectares à 350 mètres d'altitude, à proximité de la côte. À l'origine, la ferme servait principalement à nourrir la famille, tandis qu'une partie des produits était vendue localement. Au fil des années, la famille est restée fidèle à un principe : travailler en harmonie avec le paysage et respecter les rythmes naturels de la terre. En 1999, le petit-fils Ivan Giuliani a entrepris une grande expansion du domaine et a transformé l'ancienne grange en une cave moderne. Avec son ami et agriculteur local Marco Nicolini, il a investi dans de nouveaux équipements et étendu les vignobles. Aujourd'hui, Terenzuola s'étend sur 24 hectares, avec des vignobles répartis entre la Ligurie et la Toscane, des Cinque Terre jusqu'aux Alpes apuanes – une région avec plus de 5000 ans de tradition viticole. La philosophie du domaine repose sur le respect de la nature : faibles rendements, soin du sol, fertilisation biologique et fermentations spontanées permettent aux vins d'exprimer pleinement le caractère unique du terroir. Terenzuola produit à la fois des vins blancs frais de Ligurie et des vins rouges robustes de Toscane. Le Vermentino Vigne Basse est un vin blanc sec, très accessible avec un caractère aromatique. Une acidité fraîche avec une petite touche de fruits tropicaux.
Servir sur	apéritif, poissons cuits, grillés ou frits, asperges, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, Umami
Origine	Situé dans les communes de Fosdinovo et Castelnuovo à une altitude d'environ 70 mètres au-dessus du niveau de la mer.
Rendement	Récolte manuelle en septembre.
Vendange	Début septembre.
Vinification	Fermentation à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	4 mois en cuves en inox.



Immaginario abbinato da Terenzuola di Ivan Giuliani & C. s.r.l. - Vincitore in Fiesole, Italia
750ml e TOSCANA
13% VOL. INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VERMENTINO
 BIANCO
 VIGNEBASSE

TERENZUOLA