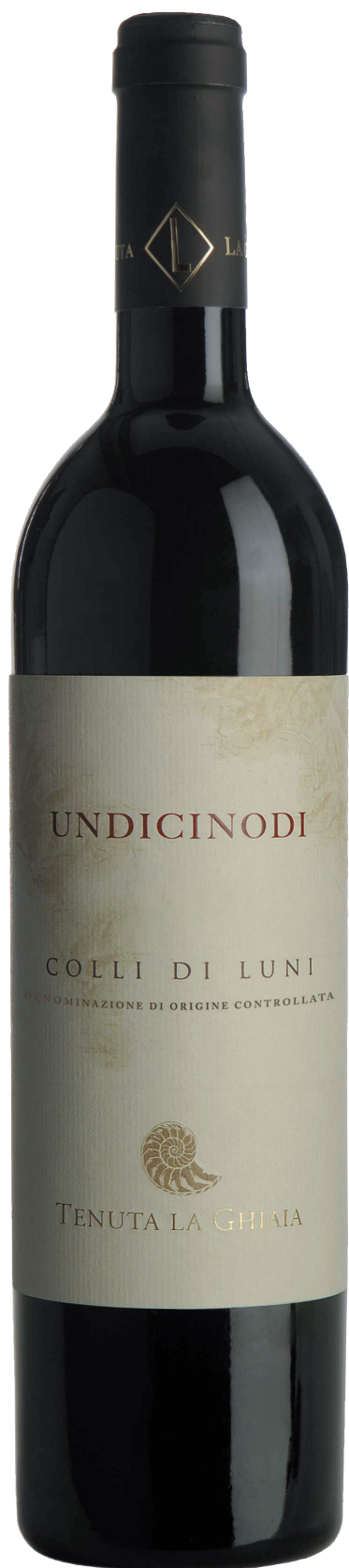




TENUTA LA GHIAIA



Colli di Luni

D.O.C. Rosso

Unidicinodi

Città: Sarzana
Regione italiana: Liguria
Estensione totale terreni: 11 ettari
Estensione vigneto D.O.C. Rosso: 2 ettari
Anno impianto: 1981
Altitudine: 20 metri SLM
Vitigni: Vitigni autoctoni
Produzione: 6500 bottiglie

Vinificazione:

Raccolta manuale in cassette da 15 kg
Fermentazione: con lieviti indigeni in serbatoio di acciaio inox con temperatura controllata tra i 28° e i 30° C. Macerazione sulle bucce per 2 mesi
Affinamento: cemento e acciaio.
Nessuna chiarifica

Degustazione:

Colore: rosso rubino intenso
Olfatto: molto spiccati i profumi fruttati, in particolare la ciliegia e la prugna. Presente un'elegante nota floreale di viola
Gusto: si presenta al palato complesso con piacevole morbidezza, con tannini fitti e presenti.
In bella evidenza le note fruttate