



La Baia del Sole

CANTINE FEDERICI

EUTICHIANO

Colli Di Luni Rosso Doc ROSSO

VITIGNO: Sangiovese 60% Merlot 20% Cilieggiolo 20%

ZONA DI PRODUZIONE:

Luni, Castelnuovo Magra e Sarzana da 50 a 150 metri circa di altitudine.

TERRENO: Ciottoloso e argilloso ricco di scheletro

ALLEVAMENTO E DENSITA' DI PIANTAGIONE:

4000 ceppi per ettaro a Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO: 80/90 q

ETA' MEDIA DELLE VITI: 20 anni

VENDEMMIA: Metà Settembre con raccolta manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE: Attenta selezione delle uve, fermentazione - macerazione a temperatura controllata di 18/26 °C per circa 15-20 giorni. Fermentazione malo-lattica in vasche di acciaio inox. Affinamento in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino intenso

AROMI: Frutta matura a bacca rossa con sentori speziati

GUSTO: Secco, con buona dotazione alcolica, morbido con sostanziale equilibrio sui tannini ben levigati.

ABBINAMENTI: Particolarmente adatto a piatti di carni rosse, selvaggina in umido, pollame nobile, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C



Az. Agricola FEDERICI – La Baia del Sole

Via Forlino, 3 • 19034 Luni (SP) Italia
info@cantinefederici.com • www.cantinefederici.com

Facebook: Cantine Federici La Baia del Sole

Tel. 0187/661821 – Fax.0187698598