



Auxo

Colli di Luni D.O.C.

NOME VINO: "Auxo"

DENOMINAZIONE: Colli di Luni D.O.C. Rosso

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

UVE: Sangiovese, Cilieggiolo, Canaiolo

POSIZIONE VIGNETI: Castelnuovo Magra, Ortonovo, Sarzana (SP).

Tipologia del terreno: ciottoloso, ricco di scheletro.

Sistema di allevamento: guyot.

Densità dell'impianto: 4000 ceppi per ettaro.

Età media delle viti in produzione: 30 anni.

Epoca e conduzione della vendemmia: metà/fine settembre; raccolta manuale.

Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox.

Tecnica di vinificazione: 10 giorni di permanenza sulle bucce, dopo svinatura, fermentazione in vasche di acciaio e affinamento di 6 mesi in botti grandi di rovere.

Sistema di controllo della temperatura: impianto di condizionamento termico automatico.

Modalità e durata dell'affinamento: 6 mesi in botti grandi di rovere.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso.

Al naso profumi persistenti di frutta matura, frutti di bosco, prugne e gelsi rossi. In evidenza la nota speziata che ricorda il pepe nero e la liquirizia.

Il vino è caldo e morbido ma ben equilibrato da una struttura importante e piacevolmente tannica.

ABBINAMENTI

Particolarmente adatto a piatti di carne rosse o al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

CALICE

Si consiglia il servizio in Balon non troppo ampi che risaltino la struttura del vino.

