



Circvs

Liguria di Levante I.G.T.

NOME VINO: "Circus"

DENOMINAZIONE: Liguria di Levante I.G.T Rosso

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

UVE: Massareta, Albarossa, Alicante.

POSIZIONE VIGNETI : Castelnuovo Magra e Ortonovo (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: 15 anni

Epoca e conduzione della vendemmia: metà settembre ;
raccolta manuale in cassette

Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione: 10 giorni di macerazione sulle
bucce, dopo svinatura, fermentazione e affinamento in
acciaio.

Sistema di controllo della temperatura: impianto di
condizionamento termico automatico

Modalità e durata dell'affinamento: in serbatoi di acciaio
fino a gennaio/febbraio

NOTE ORGANOLETTICHE

Un rosso dal colore rubino intenso.

Il profumo presenta un piacevole alternarsi di sensazioni
floreali e fruttate, fiori di campo e frutti rossi maturi.

In bocca è armonico e persistente. I suoi tannini vellutati
donano al vino una grande eleganza.

ABBINAMENTI

Un vino versatile che può accompagnare primi piatti di
grande importanza come la pasta ripiena al sugo di carne,
alla semplice bistecca alla griglia o lo spezzatino con
patate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16° C

CALICE

Bicchieri discretamente ampi per esaltarne l'eleganza.

