



Mea Rosa

Liguria di Levante i.g.t. rosato

UVE: Vermentino Nero.

POSIZIONE VIGNETI : Ortonovo – Provincia di La Spezia(SP)

Tipologia del terreno: ciottoloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 3500 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: 80/85 q

Epoca e conduzione della vendemmia: metà settembre ;

raccolta manuale in cassette da 20 kg

Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione: Macerazione a freddo sulle bucce

per circa 4 ore, svinatura, fermentazione a temperatura

controllata, affinamento in acciaio.

Sistema di controllo della temperatura: impianto di condizionamento termico automatico

Modalità e durata dell'affinamento: in serbatoi di acciaio fino a maggio

NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è un rosa melograno, intenso e vivo.

Il profumo è fine e di grande eleganza, caratterizzato da note di frutti rossi come la ciliegia e la fragola di bosco e da sottili richiami speziati.

In bocca è avvolgente e morbido; si confermano le sensazioni percepite al naso, arricchite da freschezza e mineralità.

Ottima la persistenza.

ABBINAMENTI

Caratterizzato da una grande versatilità nell'abbinamento, si sposa molto bene con le carni bianche, i pesci al forno e umidi della tradizione ligure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12° C

CALICE

Tulipani di media ampiezza che esaltano l'eleganza dei profumi.

