



Niccolò V Riserva

Colli di Luni D.O.C.

NOME VINO: "Niccolò V Riserva"

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

UVE: Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

POSIZIONE VIGNETI : Ortonovo (SP)

Esposizione e altimetria: sud-est ; 100/150 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: ciottoloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 4500 ceppi per ettaro

Età media delle viti in produzione: 40 anni

Epoca e conduzione della vendemmia: metà/fine settembre ;
raccolta manuale in cassette da 20 kg

Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione: 15 giorni di permanenza sulle
bucce, dopo svinatura, affinamento di 14/18 mesi in
barriques.

Sistema di controllo della temperatura: impianto di
condizionamento termico automatico

Modalità e durata dell'affinamento: 18 mesi in barriques e
ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia

NOTE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso rubino con sfumature porpora.

Il profumo è incredibilmente complesso con sentori di
speziati di pepe nero e cannella, muschio, cuoio fino ad
arrivare a tabacco, cioccolato e confetture di frutti rossi.

In bocca, energico e vigoroso, è caldo, avvolgente e di
grande stoffa.

ABBINAMENTI:

Vino di grande personalità che ben accompagna piatti
importanti come i brasati, gli stufati ed i formaggi piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20/22° C

CALICE

Balon molto ampi che ne esaltano la struttura importante.

