



Niccolò V

Colli di Luni D.O.C.

NOME VINO: "Niccolò V"

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

Gradazione alcolica: 13.5%

Uve: Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

POSIZIONE VIGNETI : Vigneti di Castelnuovo Magra e Ortonovo (SP)

Tipologia del terreno: ciottoloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 4500 ceppi per ettaro

Età media delle viti in produzione: 35 anni

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

Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione: 12 giorni di permanenza sulle bucce, dopo svinatura, affinamento di 12 mesi in barriques.

Temperatura di fermentazione: 15/17°C

Sistema di controllo della temperatura: impianto di condizionamento termico automatico

Modalità e durata dell'affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia

NOTE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso rubino con sfumature porpora.

Il profumo è intenso e complesso con sentori di speziati di pepe nero e cannella e uno sfondo di terra bagnata e cuoio. Evidenti anche le note di frutti rossi maturi.

In bocca è caldo, suadente, di grande personalità. La sua buona mineralità garantisce un finale piacevolmente asciutto.

ABBINAMENTI:

Ottimo con piatti importanti di carne quali bistecca alla fiorentina, cacciagione e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20° C

CALICE

Necessita di un ampio balon per garantire ossigeno alla sua struttura importante

