

# FORESTI – Rossese “Luvaira”



€ 32,00  
Cl 75

Fresco, con una buona spinta tannica ed una mineralità accentuata dal finale leggermente vanigliato.

Gradazione alcolica: 13%

**Tipo:** Vino Rosso Fermo

**Regione:** Liguria di Ponente

**Zona:** Camporosso (IM)

**Vitigno:** Rossese in purezza

**Vinificazione:** Prodotto da una singola vigna di un ettaro situata nel comune di San Biagio della Cima impiantata nel 1913. La fermentazione avviene in acciaio ad opera di lieviti indigeni, con una macerazione di 10-12 giorni. Successivamente il vino affina almeno 6 mesi in barriques usate. Viene imbottigliato in un numero limitato di bottiglie

**Descrizione:** Rosso rubino carico

**Profumo:** rose e viole in appassimento, spezie dolci e leggere note tostate.

**Gusto:** In bocca è fresco, con una buona spinta tannica ed una mineralità accentuata dal finale leggermente vanigliato.

**Abbinamenti:** Da accompagnare a primi piatti a base di carne rossa o con secondi poco strutturati.

**Temperatura di servizio:** temperatura ambiente