

Cantine Federici La Baia del sole

EUTICHIANO – ROSSO DOC

RISERVA COLLI DI LUNI



€ 13,00

CL: 75

Da uve Sangiovese, Merlot e Ciliegiolo nasce questo vino dal romantico colore rosso rubino, particolarmente adatto, per il suo profumo intenso e fruttato ed il sapore asciutto, ad accompagnare non solo carni ma anche piatti più elaborati di pesce

Gradazione Alcolica: 13,5 %

Tipo: Vino rosso fermo

Regione: Liguria di levante

Zona: Luni, Castelnuovo Magra e Sarzana da 50 a 150 metri circa di altitudine.

Vitigno: Sangiovese 60% Merlot 20% Ciliegiolo 20%

Vinificazione: Attenta selezione delle uve, fermentazione - macerazione a temperatura controllata di 18/26 °C per circa 15-20 giorni. Fermentazione malo-lattica in vasche di acciaio inox. Affinamento in bottiglia

Descrizione: Rosso rubino intenso

Profumo: Frutta matura a bacca rossa con sentori speziati

Gusto: Secco, con buona dotazione alcolica, morbido con sostanziale equilibrio sui tannini ben levigati.

Abbinamenti: Particolarmente adatto a piatti di carni rosse, selvaggina in umido, pollame nobile, arrosti e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18 °C