

ROSADIMAGGIO



Ampelos Rosso - Selezione Colli di Luni Rosso Doc

E' l'unico vino rosso della provincia della Spezia che può fregiarsi della DOC. Nella nostra zona, sono coltivati con ottimi risultati, oltre al tipico Sangiovese, anche molti altri vitigni autoctoni sconosciuti altrove perchè tramandati da lunghissimo tempo, e anche Cabernet, Merlot che hanno attecchito qui molto bene.



Vinificazione

L'uva viene raccolta a maturazione fenolica ottimale, rispettando le differenze varietali fra i vari vitigni componenti il blend: si comincia con Merlot, si prosegue con Sangiovese e Pollera e si termina con il Cabernet sauvignon. Le vinificazioni avvengono separatamente in vasi di acciaio inox termo - condizionati, facendo macerazioni medio - lunghe di circa 15 - 16 giorni. La fermentazione avviene a temperatura controllata e raggiunge il picco massimo di 28 °C verso la fine del processo.

Affinamento

Dopo la svinatura e la pressatura leggera delle vinacce fermentate, i vini continuano a rimanere separati per svolgere la malolattica e compiere una prima maturazione sulle fecce fini, successivamente vengono eseguiti 2 travasi e vengono composte le masse in base alla qualità raggiunta dalle singole componenti. Segue un periodo di affinamento vero e proprio del vino assemblato, sempre opportunamente conservato in acciaio inox sulla parte più fine delle proprie fecce, che dura 5 - 6 mesi e conduce all'imbottigliamento normalmente effettuato nel mese di maggio successivo alla vendemmia.

Note Organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi porpora; Profumo: note fruttate intense con toni molto definiti di piccole bacche nere di bosco e prugna matura; ricche suggestioni speziate che arricchiscono ed infarciscono il bouquet di questo rosso, conferendogli quella complessità e variegatura che lo rendono ancor più elegante ed invitante.

Gusto: vino corposo e dallo spessore tannico importante, in grado di reggere il confronto con il tempo ed al tempo stesso farsi apprezzare subito per equilibrio e persistenza. Buona spalla acida, con un centro bocca setoso ed un prezioso finale molto minerale.

Abbinamenti

Vino da abbinare a primi piatti della tradizione gastronomica levantina a base di pasta fresca e carni arrostate, sia bianche che rosse. Temperatura di servizio ottimale 16 - 17 °C.

Classificazione: DOC COLLI DI LUNI

Uvaggio: Sangiovese (60%), Merlot, Cabernet sauvignon, Pollera

Zona di produzione: Colli di Luni (SP)

Sistema di allevamento: Guyot

Età dei vigneti: 25 - 30 anni

Tipologia del terreno: Medio impasto - argilloso, ben dotato di calcare

Resa: 1,5 - 1,8 kg per ceppo

Periodo della Vendemmia: Manuale in cassette da 15 kg. Fine Settembre

PIETRASERENA

Via Casale, 5 | 53037
San Gimignano (SI) | Italia

Tel. 0577-940083

@ andrea.arrigoni@awf2000.com



ARRIGONI

Arrigoni1913.it

ROSADIMAGGIO

Via Sarzana, 224 | 19126
La Spezia (SP) | Italia

Tel. 0187-504060

sara.arrigoni@awf2000.com