

Circvs

Liguria di Levante IGT



UVE: Massareta, Albarossa, Alicante.

POSIZIONE VIGNETI : Castelnuovo Magra e Ortonovo (SP)

Gradazione alcolica 12,5° Vol.

Tipologia del terreno: ciottoloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Età media delle viti in produzione: 15 anni

Epoca e conduzione della vendemmia: metà Settembre; raccolta manuale in cassette

Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione: 10 giorni di macerazione sulle bucce, dopo svinatura, fermentazione e affinamento in acciaio.

Sistema di controllo della temperatura: impianto di condizionamento termico automatico

Modalità e durata dell'affinamento: in serbatoi di acciaio fino a gennaio/febbraio

NOTE ORGANOLETTICHE

Un rosso dal colore rubino intenso.

Il profumo presenta un piacevole alternarsi di sensazioni floreali e fruttate, fiori di campo e frutti rossi maturi.

In bocca è armonico e persistente. I suoi tannini vellutati donano al vino una grande eleganza.

ABBINAMENTI

Un vino versatile che può accompagnare primi piatti di grande importanza come la pasta ripiena al sugo di carne, alla semplice bistecca alla griglia o lo spezzatino con patate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16° C

CALICE

Bicchieri discretamente ampi per esaltarne l'eleganza.

