ACQUISTATO IL .....

"Eutichiano" Rosso Colli di Luni DOC 2022 2022



Buon equilibrio e piacevoli tannini

Colli di Luni DOC Rosso, Eutichiano è il frutto di una lavorazione di uve Sangiovese, Merlot e Ciliegiolo. Lo propongono Cantine Federici, La Baia del Sole. Un bel vino del territorio, caratterizzato da un "romantico" colore rosso rubino, particolarmente adatto - così dicono i suoi creatori - per il suo profumo intenso e fruttato e il sapore asciutto, ad accompagnare non solo carni ma anche piatti più elaborati di pesce. Il suo nome fa riferimento a Eutichiano, "pontefice e santo" originario proprio di Luni. Le uve provengono dai vigneti aziendali posti a Castelnuovo Magra e Sarzana, tra i 50 e i 150 metri di altitudine. Piante con u n'età media di 20 anni che vengono vendemmiate a metà settembre, con raccolta manuale in casse da 20 kg. In cantina, poi, si procede a una attenta selezione dei grappoli da avviare alla fase di fermentazione a temperatura controllata che si protrae per circa 15-20 giorni. Segue la malolattica, sempre in vasche di acciaio inox e una fase di affinamento in bottiglia. Colore rosso rubino intenso, al naso rivela un bel bouquet caratterizzato da frutta matura a bacca rossa e sentori speziati. In bocca, invece, è gradevolmente secco, con un buona dotazione alcolica che lo rende morbido. Buono l'equilibrio e piacevoli i tannini ben levigati. Particolarmente adatto ad accompagnare piatti di carni rosse, selvaggina in umido, pollame, arrosti e formaggi di media stagionatura.

Quella di Cantine Federici, La Baia del Sole, è. una bella storia di famiglia, passione e tradizione. Originari di Ortonovo, nel cuore della DOC Colli di Luni, la famiglia vanta una lunga tradizione contadina che si tramanda nel tempo fin dai primi del 900. I vigneti dell'azienda si estendono sulle colline a forte vocazione viticola che abbracciano tutta la DOC, con terreni di diverse morfologie, immersi nell'incantevole macchia mediterranea. Qui l'ottima esposizione, la benefica escursione termica, la costante ventilazione, la vicinanza del mare e il particolare microclima che contraddistingue il Levante ligure creano i migliori presupposti per una produzione di altissima qualità, con vini caratterizzati da una notevole complessità organolettica e olfattiva. Anche la struttura produttiva dell'azienda è all'avanguardia, attrezzata con tecnologie di ultima generazione e una moderna linea di imbottigliamento isobarica. La nuova cantina si estende su 1600 metri quadrati ed è stata inaugurata nel 2015, progettata e costruita secondo i principi della bioarchitettura. Questa si affianca alle tre strutture storiche esistenti e rappresenta la volontà della famiglia di ridurre l'impatto ambientale e massimizzare il risparmio energetico. Oggi l'azienda produce una vasta gamma di vini, anche se il Vermentino, autoctono per eccellenza della Liguria, è il protagonista indiscusso. Bianchi apprezzati in tutto il mondo per la loro freschezza, eleganza e finezza.

La Vigna

Terreno	Sabbioso con frazioni argillose, medio impasto con tendenza a scioltezza, ciottoli di piccola e media dimensione
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Liguria
Uve	Sangiovese 60%, Merlot 20%, Ciliegiolo 20%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Selezione delle uve, macerazione in pressa a temperatura controllata per 24 ore, pressatura soffice sottovuoto con utilizzo di solo mosto fiore. Raffreddamento a 10 °C con decantazione naturale. Fermentazione a temperatura controllata di 16- 17 °C per 15 giorni. Sosta di 90 giorni sulle fecce fini.
Sensazioni	COLORE: Rosso rubino intenso, AROMI: Frutta matura a bacca rossa con sentori speziati. GUSTO: Secco, con buona dotazione alcolica, morbido con sostanziale equilibrio sui tannini ben levigati.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821