ACQUISTATO IL .....

"Forlino" Rosso Liguria di Levante IGT 2022 2022

Piacevolmente asciutto e morbido



La sua bella etichetta non passa certo inosservata sulla tavola. Stiamo parlando di Forlino, Liguria di Levante IGT, Rosso, proposto qui da Cantine Federici, La Baia del Sole. Prodotto con uve Sangiovese per il 40%, Merlot e Syrah per il 30, i vigneti si trovano a Luni, Castelnuovo Magra e La Spezia. Qui, a pochi metri sul livello del mare, i terreni sono sabbiosi, con frazioni argillose e ciottoli di piccola e media dimensione. Ci troviamo, infatti, nella pianura che costeggia il Forlino, l'antico bacino fluviale che portava vie le acque dalla città di Luni. La vendemmia in questo caso inizia a settembre. Le uve vengono raccolte manualmente, in casse da 20 kg, per essere conferite in cantina dove vengono sottoposte a un'attenta selezione. Segue la fermentazione a temperatura controllata per circa 10 - 12 giorni, seguita dalla malolattica, sempre in acciaio, e l'affinamento in bottiglia. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rubino intenso, con profumi netti di frutta matura a bacca rossa e sentori speziati. In bocca, invece, si rivela un vino piacevolmente asciutto, morbido e caratterizzato da un gusto pieno. Caratteristiche queste che lo rendono ideale in abbinamento con antipasti di terra, verdure grigliate, pappardelle alla lepre, grigliate di carne, selvaggina, pollame e formaggi.

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 40%, Merlot 30%, Syrah 30%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Aperitivo, 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: Asciutto, morbido e pieno.

© 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