



ACQUISTATO IL

"N° 1.R" Spumante Rosé Brut

Spumante raro e prezioso



Svinando

Numero 1.R è uno spumante raro e prezioso. Tecnicamente è uno spumante di qualità, Brut e rosato, prodotto da Cantine Luneia a partire da un uvaggio di Vermentino Nero e Ciliegiolo. Viti sane e rigogliose che crescono a poca distanza dal mare, da cui traggono energia grazie a una benefica brezza che soffia costantemente. I vigneti si trovano infatti in collina, con una esposizione corretta verso Sud-Est a un'altezza di circa 150/200 metri sul livello del mare. Raccolte a metà settembre e delicatamente sistemate in casse da 20 chili, le uve vengono presto conferite in cantina per essere trasformate. La spumantizzazione avviene con il Metodo Charmat lungo, garantendo una buona complessità al vino finito. Colore rosa delicato, con sottili richiami alla buccia di cipolla, questo spumante ha profumi eleganti e intensi, caratterizzati da richiami floreali, note di frutti rossi e agrumi. In bocca è fresco e armonico. Molto coerente con le sensazioni percepite in precedenza, si caratterizza per un finale piacevole, fresco e minerale.

C'è un angolo magico, tra Liguria e Toscana, nel cuore della Lunigiana, dove il vino è una cosa seria. Impresa per eroici vignaioli che coltivano la loro terra, sudando ogni centimetro, con la consolazione di godere spesso di panorami meravigliosi, con spicchi di mare che si scorgono stretti tra due ripide colline. In questo territorio, unico nel suo genere, dal 1966 lavora con passione Paolo Bosoni, patron della Cantina Lunae, uno dei più ispirati interpreti del Vermentino. Il suo regno si estende su circa 45 ettari di terreno, suddiviso tra collina e pianura, e frazionato in piccolissimi appezzamenti, non più ampi di 2 o 3 ettari, nei comuni di Ortonovo e Castelnuovo Magra.

La Vigna

Terreno	Ricco di scheletro
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé
Provenienza	Liguria
Uve	Vermentino Nero, Ciliegiolo

Gradazione 11.5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto

Vinificazione Pressatura soffice. Fermentazione a temperature controllata in acciaio, 8 mesi sur lie in speciali recipienti a tenuta di pressione

Sensazioni Profumo intenso ed elegante con richiami di floreali, frutti rossi e agrumi, grande freschezza e mineralità

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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