



ACQUISTATO IL

"Circus" Liguria Levante IGT 2024

2024

Tra fiori di campo e frutti rossi



Circus è un interessante rosso, Liguria di Levante IGT, proposto da Cantina Lunae. E' prodotto a partire da vitigni tipici della regione, Massareta, Albarossa e Alicante. Le uve provengono dai vigneti aziendali di Castelnuovo Magra e Ortonovo, in provincia della Spezia, con piante che affondano le proprie radici in suoli ciottolosi e ricchi di scheletro. Vendemmia a mano in cassette da metà settembre, la vinificazione è in acciaio con 10 giorni di macerazione sulle bucce e, dopo la svinatura, segue un breve affinamento in acciaio fino al mese di gennaio o di febbraio successivi. Rosso rubino intenso, Circus presenta profumi che si alternano tra sensazioni floreali e fruttate. Dai fiori di campo ai frutti rossi maturi. In bocca è armonico e persistente, con tannini vellutati che donano al vino una grande eleganza. Rosso versatile, può accompagnare primi piatti di grande importanza, come una pasta ripiena con sugo di carne, ma anche piatti più semplici come una bistecca alla griglia o uno spezzatino con le patate.

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 | Ciottoloso |
| Esposizione | Sud |
| Allevamento | Spalliera con potatura guyot |
| Densità imp. | 5000 |

Il Vino

| | |
|-----------------------|---|
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Liguria |
| Uve | ALICANTE 50%, ALBAROSSA 25%, MASSARETA 25% |
| Gradazione | 12.5% vol |
| Temp. Servizio | 16 gradi |
| Quando Berlo | entro 3 anni |
| Abbinamento | Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne |
| Vinificazione | 10 gg di permanenza sulle bucce, dopo svinatura, affinamento in tini di acciaio per 5 mesi |
| Sensazioni | Rosso fresco e piacevole, profumi delicati con note floreali e fruttate, con tannino delicato e una piacevole acidità |

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821