ACQUISTATO IL .....

"Auxo" Colli di Luni Rosso DOC 2024 2024



Tra mare e montagne

Auxo, Colli di Luni DOC rosso, è uno delle etichette più interessanti proposte da Lunae Bosoni. Nasce da una vinificazione di uve Sangiovese, Canaiolo e Ciliegiolo. I tre vitigni che lo compongono riportano, chiaramente, alla tradizione enologica Toscana. Ma la presenza di questi vitigni nei Colli di Luni non è altro che il frutto delle influenze storico sociali che i due territori hanno avuto da sempre. Il particolare terroir ligure, caratterizzato dalla forte vicinanza tra mare e montagne, regala a queste uve eleganza e identità. Una curiosità sul nome. Auxo è un termine latino che identificava la crescita, lo sviluppo vegetativo delle piante e rappresentava una delle quattro stagione dell'anno. Il processo di vinificazione prevede inizialmente una macerazione di 10 giorni delle bucce. Quindi, dopo la svinatura segue una fase di maturazione in botti di rovere da 20 ettolitri che si protrae per circa 10 mesi. Rosso rubino mediamente intenso, questo rosso ha un naso piacevolmente ricco di sfaccettature, tra aromi di ciliegie sotto spirito, fragole e susine, associati a note di cacao dolce e tabacco da pipa con un lieve fondo di petali di viola e arancia rossa. In bocca la beva è morbida e setosa, ma acidità e sapidità la rendono viva e intrigante. Il finale è piacevolmente floreale e speziato.

Ci troviamo al confine tra Liguria e Toscana. Qui sorge la cantina Lunae Bosoni. Siamo nel cuore della verde Lunigiana, dove la vite si coltiva fin dal tempo degli Etruschi. Lunae, in particolare, era un antico porto Etrusco-Greco, battezzato così in onore dell'antica dea della Luna, Selene. La famiglia Bosoni, invece, da 5 generazioni produce vino di qualità, valorizzando vitigni locali e dimenticati, nel più rigoroso rispetto dei cicli della natura. I vigneti, suddivisi tra poca pianura e molte colline, sono organizzati in piccoli appezzamenti. Vi si coltivano varietà introvabili, come la Pollera Nera, la Massaretta, il Vermentino Nero e l'Albarola. Protagonista assoluto, però, è senza dubbio il Vermentino che ha contribuito a rendere Lunae Bosoni un vero e proprio punto di riferimento per il mondo del vino italiano. Quel giusto compromesso tra la freschezza delle Alpi e la sapidità del mare.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Liguria
Uve	Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	10 giorni di permanenza sulle bucce, dopo svinatura, affinamento di 10 mesi in botti di rovere da 20 hl.
Sensazioni	Rosso rubino mediamente intenso. Naso ricco di sfaccettature, tra aromi di ciliegie sotto spirito, fragole e susine associati a note di cacao dolce e tabacco da pipa con un lieve fondo di petali di viola e arancia rossa. Al palato la beva è morbida e setosa, acidità e sapidità la rendono viva e intrigante. Finale piacevolmente floreale e speziato

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