



ACQUISTATO IL .....

"Mea Rosa" Liguria di Levante Rosato IGT 2025

2025

## Parte della tradizione enologica ligure



Svinando®

Il vino rosato è parte della tradizione enologica ligure, da tantissimi anni. In Mearosa, Colli di Luni DOC proposto qui da Lunae Bosoni, si possono apprezzare tutti i caratteri tipici del suo territorio di origine. Freschezza, eleganza, frutto e complessità. Mearosa, inoltre, ha un'altra particolarità. Si tratta, infatti, di un vino prodotto da un antico vitigno autoctono, riscoperto e reimpiantato proprio grazie all'attenzione alla sensibilità di Paolo Bosoni: il vermentino nero. Vigneti situati sulle colline di Luni e a Castelnuovo Magra, in questo caso le uve subiscono una macerazione a freddo sulle bucce per circa 8 ore. Segue la fermentazione alcolica, sempre a temperatura controllata, in acciaio, e una lenta fase di affinamento sulle fecce fini della durata di 4 mesi. Il Vermentino nero si caratterizza per eleganza, frutto, freschezza e un tannino delicato. Elementi perfetti per ottenere un rosato di grande qualità. Un'attenta vinificazione delle uve a temperatura controllata e la permanenza sulla bucce non eccessiva, regalano al vino finito un colore rosa melograno delicato, con profumi intensi e di grande eleganza.

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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Medio impasto
<b>Esposizione</b>	Sud Est
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4500
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosato fermo
<b>Provenienza</b>	Liguria
<b>Uve</b>	Vermentino Nero
<b>Gradazione</b>	12.5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Menu di pesce, Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	Macerazione a freddo sulle bucce per circa 8 ore fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinamento sulle fecce fini in acciaio per circa 4 mesi
<b>Sensazioni</b>	Colore rosa cerasuolo brillante. Frutti di bosco, fragola e melograno in evidenza, accompagnano sentori di fiori di ibiscus e lievi note mentolate. In bocca ritroviamo il frutto, ben bilanciato da un finale freschissimo e floreale.

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