ACQUISTATO IL .....

"Mea Rosa" Liguria di Levante Rosato IGT 2024 2024

Parte della tradizione enologica ligure

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.

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Liguria
Uve	Vermentino Nero
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	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
Sensazioni	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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821