



La Baia del Sole

CANTINE FEDERICI

FORLINO

Liguria di Levante IGT ROSSO

VITIGNO: Sangiovese 40% Merlot 30% Syrah 30%

ZONA DI PRODUZIONE:

Luni, Castelnuovo Magra e La Spezia da 0 a 30 metri circa di altitudine.

TERRENO: Sabbioso con frazioni argillose, medio impasto con tendenza a scioltezza, ciottoli di piccola e media dimensione

ALLEVAMENTO E DENSITA' DI PIANTAGIONE:

4000 ceppi per ettaro a Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO: 90-95 q

ETA' MEDIA DELLE VITI: 20 anni

VENDEMMIA: Inizio Settembre con raccolta manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE: Attenta selezione delle uve, fermentazione – macerazione a temperatura controllata di 18/26 °C per circa 10 – 12 giorni. Fermentazione malo-lattica in vasche di acciaio inox. Affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino intenso

AROMI: Frutta matura a bacca rossa con sentori speziati

GUSTO: Asciutto, morbido e pieno.

ABBINAMENTI: Antipasti di terra, verdure grigliate, pappardelle alla lepre, grigliate di carne, selvaggina, pollame e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C



Az. Agricola FEDERICI – La Baia del Sole

Via Forlino, 3 • 19034 Luni (SP) Italia
info@cantinefederici.com • www.cantinefederici.com

Facebook: Cantine Federici La Baia del Sole

Tel. 0187/661821 – Fax.0187698598