



La Baia del Sole

CANTINE FEDERICI

TERRE D'ORIENTE

Colli Di Luni Rosso Doc RISERVA

VITIGNO: Sangiovese 70%, Merlot 20% e Canaiolo 10%

ZONA DI PRODUZIONE:

Luni e Castelnuovo Magra a 50 metri circa di altitudine.

TERRENO: Ciottoloso e argilloso ricco di scheletro

ALLEVAMENTO E DENSITA' DI PIANTAGIONE:

4000 ceppi per ettaro a Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO: 80/90 q

ETA' MEDIA DELLE VITI: 20 anni

VENDEMMIA: Metà 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 15-20 giorni dopo svinatura e affinamento in barriques per 16/18 mesi. Affinamento in bottiglia per 24 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino intenso e di grande consistenza

AROMI: Pronunciate sensazioni di piccoli frutti rossi, pepe nero e chiodi di garofano

GUSTO: Ricco, caldo, succoso e di ottima sostanza. Si esprime con note di frutta matura, di notevole nerbo e grande fascino

ABBINAMENTI: Particolarmente adatto a piatti di carni rosse, selvaggina in umido, pollame nobile, arrostiti e formaggi di media e lunga stagionatura

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