



TENUTA LA GHIAIA



## Undicinodi Doc Colli di Luni rosso

**UVE:** Sangiovese, Merlot e altri vitigni locali a bacca rossa

**TIPOLOGIA:** rosso

**PRODUZIONE:** 4000 bottiglie

**ALCOHOL:** 14,5 %

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sarzana (SP) - Italy

**TIPO DI SUOLO:** alluvionale, ricco di scheletro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**DENSITA' D'IMPIANTO:** 5000 piante per ettaro

**ETA' DEI VIGNETI:** 60 anni

**PERIODO VENDEMMIALE:** metà di settembre fino ad  
Ottobre inoltrato, raccolta a mano in cassette da 15 kg

### **METODO DI PRODUZIONE:**

Vendemmia manuale in piccole cassette da 15 kg alle prime luci dell'alba con un'attenta selezione in campo e cantina. Le uve sono pigiadirate e lasciate fermentare con lieviti indigeni in serbatoi d'acciaio alla temperatura di 26-28°C. Affinamento in vasche d'acciaio e cemento a forma di uovo per 12 mesi sulle fecce fini, successivamente il vino prosegue il suo affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Undicinodi si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

All'olfatto emergono spiccati profumi di frutta a bacca nera e rossa, in particolare ciliegia e prugna supportati da un'elegante nota floreale di viola.

Al palato risulta complesso, strutturato, con tannini fitti ed eleganti. Una piacevole morbidezza è affiancata da una bilanciata sapidità e acidità.