



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 pigiadirapate e lasciate fermentare con lieviti indigeni in serbatoi d'acciaio alla temperature 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.