



Colore rosso rubino intenso con orlo purpureo. Fragrante trama olfattiva di piccoli frutti rossi, ribes, mirtillo con un intreccio floreale che richiama la violetta. Sorso accattivante con un tannino rotondo e setoso ben equilibrato dall'acidità.

Denominazione IGT Liguria di Levante Rosso

Prima annata di produzione 1984

Ceppi per ettaro 4.700 circa

Sistemi di allevamento Controspalliera con guyot monolaterale

Resa uve/ettaro Massimo 110 quintali

Resa vino/uva Massimo 80%

Temperatura di fermentazione tra 22° C e 28° C

Acidità totale Minimo 4.5 g/L.

Estratto secco Minimo 20 g/L.

Titolo alcolometrico Tra 12 e 13 %vol. (influenza dell'annata)

Temperatura di servizio Stappare la bottiglia al momento ad una temperatura di 14-16°C.

Tenuta all'invecchiamento 5 anni

Accostamenti Carni bianche e rosse, abbassando un po' la temperatura anche a zuppe di pesce o stoccafisso in umido. Ottimo anche con tagliere di salumi e formaggi non troppo stagionati.