



ROSSESE di DOLCEACQUA SUPERIORE Vigneto LUVAIRA

-GRADAZIONE: 13,50
-ESTRATTO SECCO: 28 g/l
-ACIDITA': 5,8 g/l
-VITIGNO: 100% ROSSESE DI DOLCEACQUA

TIPOLOGIA DEL TERRENO: ARGILLOSO - CALCAREO

ABBINAMENTI: SELVAGGINA, CARNI ROSSE, CUCINA TIPICA, FORMAGGI STAGIONATI, PIATTI DI PESCE GRASSO

PROVENIENZA: vigneto sito in Località LUVAIRA in San Biagio della Cima.

DENSITA' MEDIA DI IMPIANTO: 5/6000 CEPPI A ETTARO

NOTE CULTURALI: coltivazione in fasce con sistema ad alberello.

Prodotto esclusivamente dalla selezione delle uve prodotte dalle piante più vecchie dai 60 anni ai 100 anni di età, con rese per ettaro di 40/50 quintali.

VINIFICAZIONE: una parte delle uve iniziali non viene diraspata, in percentuali che possono variare secondo annata, fermentazione sulle bucce per circa 10/14 giorni a temperatura costante 26°/28.

AFFINAMENTO: 12 mesi in vasche d'acciaio e sei mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE DESCRITTIVE: Al naso si scopre un'ottima intensità e complessità con un'incredibile finezza che lo rende unico e inconfondibile nel suo genere. I sentori variano dal fruttato di merelli (fragoline di bosco), lamponi, corbezzoli, cassis. Floreale di rosa appassita. Speziato di pepe rosa, cuoio e tabacco. Nel palato è secco, caldo ma ben bilanciato da un'ottima morbidezza, fresco con un buon tannino e buona sapidità. Di corpo con un ottimo equilibrio, buona intensità e ottima persistenza aromatica, chiude con una straordinaria finezza.

ESPOSIZIONE: Situato sulla cima della collina dove l'esposizione solare è praticamente totale, differenzia dal Poggio Pini, oltre che per la composizione del terreno, per le condizioni microclimatiche essendo il vigneto Luvaira in posizione più elevata e non percepisce in maniera diretta degli influssi del vento marino.

MENZIONI: Cento Vini migliori d'Italia nelle guide di Paolo Massobrio, Medaglia d'Oro al 19° concorso Internazionale vini di montagna, Douja D'Or, finalista nella guida Slowine 2012, 2 bicchieri nella guida Vini d'Italia 2012 Gambero Rosso, 4 grappoli in DUEMILAVINI 2012, premiato come vino Slow nella guida Slow Wine 2013 e premiato nella guida Migliori vini d'Italia 2013 di Ian Domenico D'Agata e Massimo Claudio Comparini, finalista nella guida Slow Wine 2015 e Migliori vini d'Italia 2015 di Massimo Claudio Comparini, 3 tralci nella guida Vitae AIS 2015, 4 Grappoli nella guida Bibenda 2015

