



TENUTA ROSADIMAGGIO



"Ampelos" - Colli di Luni Rosso D.o.c

E' l'unico vino rosso della provincia della Spezia che può fregiarsi della DOC. Nella nostra zona, sono coltivati con ottimi risultati, oltre al tipico Sangiovese, anche molti altri vitigni autoctoni sconosciuti altrove perché tramandati da lunghissimo tempo, e anche Cabernet, Merlot che hanno attecchito qui molto bene.



CLASSIFICAZIONE: Colli di Luni Rosso Doc

UVAGGIO: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Pollera and Merlot

NOTE DEGUSTATIVE: Colore rosso rubino carico, con riflessi granati. Profumo vinoso, sapore asciutto, delicato, armonico.

ABBINAMENTI: Si accompagna molto bene con primi "robusti" con carni saporite e anche cacciagione.

ALC/VOL : Alcol 12,5 % vol.

Nome:	Ampelos Rosso	Classificazione:	Colli di Luni Rosso DOC
Primo anno di produzione:	1992	Bottiglie prodotte:	15.000
Area di produzione:	Sarzana, Riccò del Golfo	Uvaggio:	Sangiovese, Pollera, Merlot, Cabernet Sauvignon.
Esposizione Vigneti:	Sud	Resa per ettaro:	60
Altimetria:	60/200 Metri SLM	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5000 piante / ettaro	Età della vigna:	30 anni
Periodo della vendemmia:	Fine Settembre	Materiale vasche fermentazione:	Acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento:	Acciaio	Vinificazione:	Utilizzo di lieviti indigeni per la fermentazione a temperatura controllata
Periodo di imbottigliamento:	Maggio	Capacità d'invecchiamento:	Buona capacità di invecchiamento
Temperatura di servizio:	18-20°	Formato Confezione:	375ml - 750ml