



Auxo

Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo

Auxo è un nome latino che identificava la crescita, lo sviluppo vegetativo delle piante e rappresentava una delle quattro stagioni dell'anno. Auxo è uno di vini rossi "storici" della cantina, il suo percorso produttivo è stato rispettato e valorizzato nel corso delle numerose annate che si sono susseguite.

Denominazione: Colli di Luni d.o.c. rosso

Vitigni: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo

Grado alcolico: 13 % vol.

Territorio: Zone pedecollinari di Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana

Vinificazione: 10 giorni di permanenza sulle bucce, dopo svinatura, affinamento di 10 mesi in botti di rovere da 20 hl.



Metodo di produzione

I tre vitigni che lo compongono: sangiovese, canaiolo e ciliegiolo, riportano chiaramente alla tradizione enologica Toscana. La presenza di questi vitigni nei Colli di Luni, è il frutto delle influenze storico sociali che i due territori hanno avuto da sempre. Auxo racconta perfettamente questo incontro: il terroir ligure caratterizzato dalla forte vicinanza tra mare e montagne, ha accolto questi tre vitigni toscani, regalandogli eleganza e identità, le basse rese in vigna e il passaggio in botte grande di legno, si esprimono attraverso profumi intensi.



Degustazione

Rosso rubino mediamente intenso. Naso ricco di sfaccettature, tra aromi di ciliegie sotto spirito, fragole e susine associati a note di cacao dolce e tabacco da pipa con un lieve fondo di petali di viola e arancia rossa. Al palato la beva è morbida e setosa, acidità e sapidità la rendono viva e intrigante. Finale piacevolmente floreale e speziato.



Cantine Lunae: Via Bozzi, 63 – 19034 - Luni, La Spezia

