



Circus

Massaretta, Alicante, Albarossa

Il Circus in epoca romana era un luogo di incontro, socialità e festa. Aveva una forma circolare, proprio da questo ne deriva il nome. Era presente anche nell'antica città di Luni "Portus Lunae". A questo luogo abbiamo dedicato un vino rosso fresco e conviviale, nato da tre differenti varietà: massaretta antico vitigno autoctono, alicante vitigno ben ambientato nell'area tirrenica e l'albarossa vitigno nato all'inizio del 900.

Denominazione: Liguria di Levante i.g.t. rosso

Vitigni: Massaretta, Alicante, Albarossa

Grado alcolico: 12,5 % vol.

Territorio: Piana di Luni

Vinificazione: 10 giorni di permanenza sulle bucce, dopo svinatura, affinamento in tini di acciaio per 5 mesi



Metodo di produzione

Circus nasce da vigneti posti a pochi chilometri dal mare, caratterizzati da suoli sabbiosi e da un'ottima ventilazione, ed è proprio da questa terra che "Circus" trae la sua identità: un rosso fresco, piacevole, mediterraneo. L'incontro delle differenti uve in vinificazione e il breve affinamento in vasca d'acciaio, regalano a questo vino grande personalità e freschezza.



Degustazione

Rosso porpora di media profondità. Il bouquet si articola su intensi timbri floreali di geranio e fiori rossi, proseguendo la sua evoluzione verso note di ciliegia, fragole di bosco e ribes. Una speziatura di pepe nero accompagna un lieve nota di eucalipto. La bocca è piena, i tannini graffianti, ma rotondi. Finale è di grande persistenza con delicati rimandi sul frutto.

