



Niccolò V

Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

Niccolò V dimostra il valore qualitativo dei vitigni a bacca rossa nei Colli di Luni espresso con la complessità e il potenziale evolutivo. Questo vino racconta anche il carattere del nostro territorio: un luogo d'incontri, dove si fondono differenti culture e tradizioni anche dal punto di vista enologico. L'uvaggio di questo vino è infatti composto da sangiovese, merlot e pollera nera un vitigno autoctono prevalentemente presente nella Lunigiana.

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

Vitigni: Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

Grado alcolico: 13 % vol.

Territorio: Colli di Luni e Castelnuovo Magra

Vinificazione: 12 giorni di permanenza sulle bucce, dopo svinatura, affinamento di 12 mesi in botti di rovere da 20 hl o da 30 hl e successivo affinamento in bottiglia di 6 mesi



Metodo di produzione

Niccolò V è un vino rosso ottenuto da un'attenta selezione in vigna di tre antichi vitigni da sempre coltivati nei Colli di Luni. Il grande potenziale qualitativo delle uve, permette di ottenere un vino in grado di affrontare un importante periodo di affinamento in botte di legno e successivamente un ulteriore affinamento in bottiglia. La presenza del vitigno autoctono pollera nera, regala freschezza e grande carattere, il sangiovese contribuisce apportando struttura, nerbo e una giusta nota tannica, mentre il merlot si esprime attraverso morbidezza e frutto.



Degustazione

Intenso rosso rubino. Emana intensi timbri di cassis, susina, e frutti di bosco a cui si affiancano timbri più complessi di chiodi di garofano, cannella e scorza d'arancia candita, cacao e vaniglia. In bocca ha un tannino setoso e un corpo avvolgente. La beva è bilanciata da una piacevole acidità. Straordinaria persistenza su echi speziati.



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

