



# Mearosa

## Vermentino Nero

Il vino rosato è parte della nostra tradizione enologica da tantissimi anni. Abbiamo sempre amato questo vino in cui si incontrano molteplici caratteri del nostro territorio: freschezza, eleganza, frutto e complessità. Mearosa ha rappresentato la nostra prima espressione in purezza di un antico vitigno autoctono riscoperto e reimpiantato grazie all'attenzione alla sensibilità di Paolo Bosoni: il vermentino nero.

**Denominazione:** Liguria di Levante i.g.t. Rosato

**Vitigni:** Vermentino Nero

**Grado alcolico:** 12.5 % vol.

**Territorio:** Comune di Luni

**Vinificazione:** Macerazione a freddo sulle bucce per 24 ore, fermentazione a temperatura controllata



## Metodo di produzione

Il nostro rosato nasce dalla vinificazione in purezza del vitigno autoctono vermentino nero. Negli anni di ricerca dedicati allo studio di questo vitigno, delle sue caratteristiche e della sua identità, abbiamo riscontrato un grande potenziale nella sua vinificazione in rosa. Il vermentino nero si caratterizza per eleganza, frutto, freschezza e tannino delicato; elementi perfetti per ottenere un rosato di grande qualità. L'attenta vinificazione delle uve a temperatura controllata ed una permanenza sulla bucce non eccessiva, regalano un colore rosa melograno delicato, profumi intensi e di grande eleganza.



## Degustazione

Colore rosa cerasuolo brillante. Frutti di bosco, fragola e melograno in evidenza, accompagnano sentori di fiori di ibiscus e lievi note mentolate. In bocca ritroviamo il frutto, ben bilanciato da un finale freschissimo e floreale.



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

