



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 rappresenta l'incontro armonico di tre vitigni a bacca rossa coltivati da sempre nel nostro territorio: Ciliegiolo, Merlot e Vermentino Nero.

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

Vitigni: Ciliegiolo, Merlot, Vermentino Nero

Grado alcolico: 12.5 % vol.

Territorio: Comuni di Luni e Castelnuovo Magra

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



Metodo di produzione

Metodo di produzione: Il nostro rosato nasce dall'unione armonica di tre vitigni: il Ciliegiolo e il Merlot, da sempre coltivati nel nostro territorio, si uniscono al Vermentino Nero, vitigno autoctono di grande valore che 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 sulle bucce non eccessiva, regalano al vino eleganza e finezza.



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

