



Mearosa

Ciliegiolo, Merlot, 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

