



Colore rubino intenso, consistente.  
Naso complesso di ribes nero, more di rovo, confettura di prugne con accenni floreali e note di speziatura dolce. Ha una trama tannica ben levigata e bilanciata da eleganti morbidezze che avvolgono il palato.

**Denominazione** DOC Colli di Luni Rosso

**Prima annata di produzione** 1999

**Ceppi per ettaro** 4.700 circa

**Sistemi di allevamento** Controspalliera con guyot monolaterale

**Resa uve/ettaro** Massimo 110 quintali

**Resa vino/uva** Massimo 70%

**Temperatura di fermentazione** tra 24° C e 30° C

**Acidità totale** Minimo 4.5 g/L.

**Estratto secco** Minimo 22 g/L.

**Titolo alcolometrico** Tra 13 e 14 %vol. (influenza dell'annata)

**Temperatura di servizio** Stappare la bottiglia al momento ad una temperatura di 14-18°C.

**Tenuta all'invecchiamento** 10 anni

**Accostamenti** Piatti a base di carni rosse e selvaggina; formaggi stagionati