

Il Calamaio

VIGNETI IN SAN MACARIO - LUCCA



VINI ROSSI

Antenato

— uvaggio di vitigni autoctoni lucchesi/toscani
(Bonamico 60%, colorino, mazzese, aleatico, sangiovese)

Terreno: sabbia, limo, argilla

Vigneto: Esposizione EST – SUD

Impianto: 1945/50 circa

Forma d'allevamento: capovolto alla toscana

Bottiglie prodotte: 1500 circa

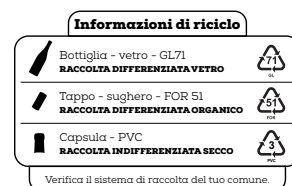
Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino molto carico, si presenta con profumi complessi di frutti e spezie come la pesca, l'anguria ma anche il pepe nero e l'alloro.

Morbido ed avvolgente con un tannino vivo che insieme all'acidità lo rende pronto da bere fin da subito.

Vendemmia: fine Settembre inizio Ottobre, totalmente manuale

Affinamento: acciaio per 8/10mesi e in bottiglia per 4 mesi

Temperatura di servizio: 18°C



Azienda Agricola "Il Calamaio"

Via di San Macario, Lucca (Italy) | +39 340 850 36 70 | www.ilcalamaiovini.it - info@ilcalamaiovini.it

