



# La Baia del Sole

CANTINE FEDERICI

## TERRE D'ORIENTE

Colli Di Luni Rosso Doc RISERVA

**VITIGNO:** Sangiovese 70%, Merlot 20% e Canaiolo 10%

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Luni e Castelnuovo Magra a 50 metri circa di altitudine.

**TERRENO:** Ciottoloso e argilloso ricco di scheletro

**ALLEVAMENTO E DENSITA' DI PIANTAGIONE:**

4000 ceppi per ettaro a Guyot

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 80/90 q

**ETA' MEDIA DELLE VITI:** 20 anni

**VENDEMMIA:** Metà Settembre con raccolta manuale in cassette da 20 kg

**VINIFICAZIONE:** Attenta selezione delle uve, fermentazione - macerazione a temperatura controllata di 18/26 °C per circa 15-20 giorni dopo svinatura e affinamento in barriques per 16/18 mesi. Affinamento in bottiglia per 24 mesi

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** Rosso rubino intenso e di grande consistenza

**AROMI:** Pronunciate sensazioni di piccoli frutti rossi, pepe nero e chiodi di garofano

**GUSTO:** Ricco, caldo, succoso e di ottima sostanza. Si esprime con note di frutta matura, di notevole nerbo e grande fascino

**ABBINAMENTI:** Particolarmente adatto a piatti di carni rosse, selvaggina in umido, pollame nobile, arrosti e formaggi di media e lunga stagionatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 °C



**Az. Agricola FEDERICI – La Baia del Sole**

Via Forlino, 3 • 19034 Luni (SP) Italia  
info@cantinefederici.com • [www.cantinefederici.com](http://www.cantinefederici.com)

Facebook: Cantine Federici La Baia del Sole

Tel. 0187/661821 – Fax. 0187698598