



# 'Ngilù

*Colline di Levante Rosso DOP*

 CÀDUFE

## ANNATA

2021

## VARIETÀ

Sangiovese 40%

Ciliegiolo 20%

Merlot 10%

Grenache 10%

Vermentino Nero 10%

Syrah 10%

## VIGNETI

Posti nelle aree più vocate delle colline di Bonassola, sulla costa ligure

## TERRENI

Vari e caratteristici; di composizione argillosa, a medio impasto, di origine vulcanica

## MICROCLIMA

Piuttosto caldo, ventilato ed asciutto

## VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica avviene anch'essa nelle stesse vasche

## AFFINAMENTO

In vasche di acciaio inox per minimo 6 mesi

## COLORE

Rubino intenso

## PROFUMO

Fruttato, caratterizzato da note di melograno, lampone e ciliegia rossa

## SENSAZIONI GUSTATIVE

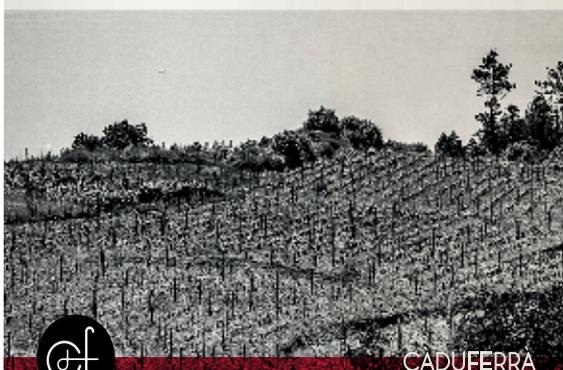
Vivace ed armonico, di buona struttura e lunga persistenza

## GRADO ALCOLICO

13,5% vol

'Ngilù

Colline di Levante Rosso D.O.P.



CADUFERRA