



# 'Ngilù

*Colline di Levanto Rosso DOP*

## **ANNATA**

2022

## **VARIETÀ**

Sangiovese  
Ciliegiolo  
Merlot  
Grenache  
Vermentino Nero  
Syrah

## **VIGNETI**

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

## **TERRENI**

Vari e caratteristici; di composizione argillosa, a medio impasto

## **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