



# 'Ngilù

*Colline di Levante Rosso DOP*

## ANNÉE

2024

## VARIÉTÉS

Sangiovese  
Ciliegiolo  
Merlot  
Grenache  
Vermentino Nero  
Syrah

## VIGNOBLES

Situés dans les zones les plus vouées des collines de Bonassola, sur la côte ligurienne

## SOLS

Variés et caractéristiques; argileux, composition moyenne

## MICROCLIMAT

Plutôt chaud, venteux et sec

## VINIFICATION

Fermentation alcoolique à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable. Après le décuvage, la fermentation malolactique a également lieu dans les mêmes cuves

## ELEVAGE

Dans des cuves en acier inoxydable pendant un minimum de 6 mois

## COULEUR

Rubis intense

## PARFUM

Fruité, caractérisé par des notes de grenade, de framboise et de cerise rouge.

## SENSATIONS GUSTATIVES

Vif et harmonieux, bien structuré, avec une longue persistance.

## GRADO ALCOLICO

13,5% vol