



SHAULA

VINO ROSSO

VIGNETI

LOC. ALBANA DI CAMPIGLIA (PARCO NAZIONALE DELLE CINQUE TERRE)
SUPERFICIE VITATA: 2 ETTARI
ALTITUDINE: DA 50 A 180 MT SLM
ESPOSIZIONE A SUD-EST
TERRENO: ARENARIA, CALCARE ED ARGILLITI ROSSE
TIPO DI IMPIANTO A FILARE

VITIGNI:

Marselan 100%
Portainnesto: 420 A
Densità: <= 1 pianta/mq
Potatura: Guyot
Gemme: 6-8 a pianta

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano con selezione delle uve
Deraspatura e pigiatura
Fermentazione sui lieviti naturali
Stazionamento sulle fecce per circa 5 mesi
Affinamento in acciaio per circa 3 mesi
Brevi passaggi in barrique
Affinamento in bottiglia per circa 2 mesi

Il riuscito incrocio di due varietà francesi a bacca rossa, il vitigno Marselan eredita dal Cabernet Sauvignon la complessità e ricchezza aromatica mentre il contributo del Grenache si nota soprattutto in bocca, che si presenta con una morbidezza e setosità impensabili per un Cabernet, soprattutto in giovanissima età come nel caso specifico. È coltivato in prossimità della costa, su di una superficie ridotta e rappresenta una vera chicca, vista la ridotta presenza sul mercato. Nonostante l'importante grado alcolico e la struttura piena, è un rosso immediato e di facile beva, grazie alla presenza di tannini morbidissimi e ben maturi che lo rendono paragonabile quasi un succo d'uva. Vino da tutto pasto s'abbina senza troppi problemi ad una vasta pletora di portate, dai primi al sugo ai secondi a base di carni rosse al pesce di grossa taglia. Servire tra 14° e 16° C. Tipo di Bottiglia: bordolese
Gradazione alcolica: 13-14 gradi