



SHAULA

VINO ROSSO MEDITERRANEO

Nome del Vino: SHAULA

Varietà di Uva: Alicante

Zona di Produzione: Provincia della Spezia, Italia

Grado Alcolico: 13 – 14%

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 6 mesi

Caratteristiche Organolettiche:

È coltivato in prossimità della costa, su di una piccola superficie e rappresenta una vera chicca, vista la ridotta presenza sul mercato. Presenta un brillante colore rubino luminoso, con un bouquet subito complesso che evolve più volte nel bicchiere. All'inizio si percepiscono sfumature ferrose sottili, seguite da una componente vegetale che richiama il broccolo, per chiudere con accenni di sottobosco e note saline. In bocca risulta pieno, rotondo e vellutato, un vino di grande eleganza che merita di essere scoperto, poiché riflette molto bene il potenziale del Levante ligure anche nella produzione di vini rossi.

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