



B STATION

# RUPESTRO LIGURIA DI LEVANTE IGT

LIGURIA



2020

## VITIGNO:

60% Sangiovese, 40% Canaiolo, Ciliegiolo

## VIGNETI:

A Groppolo, sopra Sarzana in eccellenti posizioni di collina esposte a Sud all'altitudine di 100 - 120 mt, terreni costituiti da argille limo-sabbiose, microclima senza forti escursioni termiche.

## RESA:

80 q per ettar

## VINIFICAZIONE:

Uve pigiate e diraspate, fermentazione con macerazione sulle bucce per 150 ore con frequenti rimontaggi, lunga permanenza sui lieviti.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Rubino con riflessi porpora. Fragrante trama olfattiva di susina e lampone, seguono mora di gelso e glicine. Sorso di accattivante rotondità con un tannino finemente levigato e beva fina che crea dipendenza.

Accostamenti: Dalla carne bianca a quella rosa; abbassando un po' la temperatura anche a pesci grassi  
Stappare la bottiglia al momento dell'uso ad una temperatura di 16-18° se giovane; da decantare se invecchiato.