



LA COLOMBIERA



TERRIZZO

COLLI DI LUNI

denominazione di origine controllata

ROSSO

Il Terrizzo è il nostro Rosso DOC Colli di Luni, ottenuto principalmente con uve sangiovese (60%), ma anche merlot e cabernet, le quali sono coltivate in località Celso, nella zona di Fosdinovo (MS), ad un'altezza di 250 metri slm. Il Terrizzo è vinificato "in rosso", con dieci giorni di macerazione a contatto con le bucce. Successivamente viene invecchiato per un anno in botti di rovere grandi. Il Terrizzo è di colore rosso rubino con riflessi granati e presenta un aroma intenso e profondo, in cui si riconosce la mora. Il gusto è morbido, avvolgente ed equilibrato. Lo consigliamo in abbinamento a piatti a base di carni bianche, rosse, selvaggina e formaggi. Da servire preferibilmente a una temperatura di 18°, il Terrizzo ha una gradazione alcolica di 13%.

Denominazione: Rosso DOC Colli di Luni

Vitigno: Sangiovese 60%, Merlot 20%, Cabernet 20%

Vigneto: Celso, Fosdinovo (MS), 250 metri slm

Allevamento: Guyot 5.000 ceppi/ha

Terreno: argilloso

Vendemmia: tra l'ultima settimana di agosto e la seconda di settembre

Vinificazione: in rosso, con macerazione di circa 10 giorni

Affinamento: in botti di rovere grandi (20 hl) per un anno

Temperatura di servizio: 18°



LA COLOMBIERA

Azienda Agricola La Colombiera di Pieralberto Ferro
Via Montecchio 92 - 19033 Castelnuovo Magra (SP) Italy
Tel./Fax +39 0187 699235 Cell. + 39 335 7787180
info@cantinalacolombiera.it www.cantinalacolombiera.it