



Majulina 2016

Cantina: Calafata

Denominazione: Colline Lucchesi DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Toscana

Vitigni: Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo

Certificati: Biologico, "Triple A"

Denominazione: Colline Lucchesi DOC

Annata: 2016

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 45 mg/L

Affinamento: None mesi in Acciaio - None mesi in Cemento

Abbinamenti: Carne in Umido, Carni Rosse, Formaggi Semi Stagionati, Primi Piatti Strutturati

Bottiglie prodotte: 4500

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Majulina 2016 di Calafata è un vino rosso biologico composto da uve sangiovese, canaiolo, ciliegiolo e colorino. Le uve sono state Pigia-diraspate in mastelli e vasche d'acciaio inox e fermentazione spontanea. Affinamento in tini di acciaio inox e cemento. Majulina 2016 di Calafata ha un basso contenuto di anidride solforosa.

Note di degustazione

Majulina 2016 di Calafata è un vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è intenso e persistente con piacevoli sentori di frutti a polpa rossa. In bocca è ben strutturato, morbido, fresco e succoso.