



Marfi Rosso

Scheda tecnica

Denominazione: Liguria di Levante Rosso IGT

Uvaggio: Merlot 70% – Syrah 20% – Canaiolo 10%

Zona di produzione: Vigneti nella piana di Santo Stefano di Magra.

Vinificazione: Vino ottenuto con uve Merlot, Syrah e Canaiolo, vinificate con macerazione sulle bocce per 5 giorni in vasca inox.

Fermentazione malo lattica completa, breve affinamento e imbottigliato per offrire tutto i suoi sentori fruttati.

Resa media: 110 q.li di uva per ht, con resa del 75%

Note organolettiche: Colore rosso rubino

Profumo: elegante e ben definito, piacevolmente tannico

Temperatura di servizio: 16/18 °C



Marfi Rosso

Il **Liguria di Levante Marfi rosso** è stato pensato e voluto per gli amanti del vino rosso che pur trovandosi in una zona di mare come la nostra provincia che propone in particolare menù a base pesce desiderano continuare a gustarlo. Questo vino è composto da un blend tra Merlot e vitigni autoctoni (cannaiolo e syrah). La vendemmia di questi vitigni viene programmata dall'azienda agricola Zangani verso i primi di ottobre ottenendo la mineralità che porta l'autunno negli acini dell'uva. Non avendo le caratteristiche organolettiche e enologiche da vino per invecchiamento non sono previsti passaggi in legno ma esclusivamente in vasche d'acciaio.