

VINO ROSSO

MENESTRUN D'USA

In questa terra, storicamente votata ai vitigni a bacca bianca, nei secoli i contadini cominciarono a coltivare anche le uve rosse, tante varietà che un tempo venivano usate per uso personale. Noi le abbiamo raccolte in questo vino chiamato «Menestrùn» proprio perché nasce da un mix di uve



Colore: rosso rubino



Profumo: note terrose



Gusto: fruttato



VITIGNI

50% Sangiovese, Pollera Nera, Tettavacca, Vermentino Nero, Canaiolo e Merlot

VIGNETI

Terreni: più di 200 microparticelle che formano 1.5 ettari della superficie con altitudini variabili da 150 a 400 metri sul livello del mare con esposizione prevalente a sud/ sud-est

Composizione del terreno: ogni kg di suolo del vigneto Capellini contiene 60% di sabbia, 35% di limo, 5% di argilla con granulometria franco-sabbiosa ed è ricco di sostanza organica. Poggia su substrato roccioso di diverse formazioni arenacee (Arenarie di Riomaggiore e Arenarie torbiditiche)

Forma di allevamento: impianti a guyot con potatura bassa

VENDEMMIA

2021

VINIFICAZIONE

Nonostante la vocazione bianchista delle Cinque terre, da tempo immemore si coltivano anche diverse varietà a bacca rossa utilizzate un tempo per il vino "di casa". Queste, raccolte a fine vendemmia e pigiate insieme, formano il "menestrùn", vino rosso conviviale

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Da servire fresco a temperatura di cantina (14/16°C)

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO

È un vino che non si presta troppo all'invecchiamento al massimo 1/2 anni

CONSIGLI D'ABBINAMENTO

Ottimo con la cucina di terra ligure, coniglio in umido, salumi e torte di verdure ne esaltano al massimo la sua bevibilità



CANTINA CAPELLINI
Az. Agricola Luciano Capellini di L. Capellini
www.cantinacapellini.it

CANTINA
CAPELLINI

