# Levato di Majulina

ROSSO VECCHIE VIGNE

## INFO

**Annata:** 2014
**Formato:** 75 cl
**Paese:** Italia
**Regione:** Toscana
**Vitigni:** Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo, Colorino
**Suolo:** Argilloso con prevalenza di marna calcarea e ricco in scheletro
**Estensione del vigneto:** 2 ha
**Tipo d'impianto:** Cordone speronato
**Densità ceppi per ha:** 3.500
**Età media del vigneto:** 50 anni
**Produzione media per ha:** 25 hl
**Vinificazione e affinamento:** Pigiodiraspatura in mastelli e follatura manuale durante la fermentazione spontanea. Affinamento in tini di acciaio inox e cemento.
**Solforosa totale:** 49 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 4.200

## PRODUTTORE

**CALAFATA**

Mauro Montanaro, Daniele Tuccori e Maik Tintori

## PERCHÉ

Il Levato di Majulina della Cooperativa Agricola Sociale Calafata è un vino rosso sincero, sinuoso ed elegante. Un vino che dimostra tutto il potenziale della Lucchesia. Una zona che restituisce sangiovesi meno strutturati, ma pronti prima, che dopo pochi anni di bottiglia si fanno già setosi e avvolgenti.

## QUANDO

Quando finalmente la persona che vi piace accetta il vostro invito a cena, indossate il grembiule, tirare fuori le vostre doti culinarie, la ricetta del coniglio alle olive di vostra nonna e stappate una bottiglia di Levato di Majulina: affascinante, attraente e sensuale. Aiuterà anche voi ad esserlo.


**Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia**
**P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it**