Majulina

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2021, 2022
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: 70 anni
Produzione media per ha: 25 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiodiraspatura in mastelli e vasche d'acciaio inox e fermentazione spontanea. Affinamento in tini di acciaio inox e cemento.
Solforosa totale: 45 mg/l
Bottiglie prodotte: 4.500

PRODUTTORE

CALAFATA

Mauro Montanaro, Daniele Tuccori e Maik Tintori

PERCHÉ

Il 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 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