

Majulina



INFO

Annate: 2019, 2020

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.

