



ROSSO BOLGHERI

Grado: da 13,5 %vol,

Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 10% Cabernet Franc.

Sistema di allevamento: viene allevato a cordone speronato. La resa è circa 80 q.li per ettaro.

Lavorazione: Le uve vengono selezionate a mano prima della raccolta a macchina, così da vendemmiare solo uve di qualità. Successivamente le uve vengono sottoposte ad una breve macerazione a freddo di 36-48 ore, al termine delle quali prende avvio naturalmente la fermentazione alcolica, che prosegue per circa 15-20 giorni ad una temperatura controllata.

Affinamento: Invecchiato per almeno 12 mesi in botti di rovere, completa il suo affinamento in bottiglia per un periodo minimo di 3 mesi

Note di degustazione: Color rubino concentrato, brillante con riflessi violacei nei suoi giovani anni. In bocca pieno e morbido allo stesso tempo. Si presenta avvolgente con un ampio respiro ed un finale pulito e persistente.

Temperatura di servizio: 16-18°C avendo cura di stappare la bottiglia almeno un ora prima della degustazione.

Abbinamenti gastronomici: Carni rosse e cacciagione, pollo arrosto, formaggi stagionati. Ottimo anche come vino da meditazione.

