

ROSSO BOLGHERI DOC SUPERIORE 2017

Vino dal colore rubino molto intenso e opaco. Al naso rivela subito un frutto scuro con evidenti note di ribes nero e mirtilli sostenute da note speziate, caffè e grafite. Il palato è energico e raffinato allo stesso tempo, concentrato e potente, complesso come al naso e persistente.

CARATTERISTICHE GENERALI

Varietà: 80% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

Invecchiamento: 24 mesi in botti grandi di rovere francese

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 18°C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 50 m s.l.m.

Esposizione: sud, sud-ovest

Composizione del terreno: suolo composto da sedimentazioni fluviali a tessitura sabbiosa con presenza di scheletro .

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: spontanea in tini troncoconici di cemento.

Fermentazione: da lieviti autoctoni per circa 13 giorni.

Temperatura è controllata e raggiunge un massimo di 28°C.

Invecchiamento: in botte grande non tostata per circa 24 mesi.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

