

ROSSO BOLGHERI DOC

2016

NOTE

Varietà: 70% Cabernet Franc, 20% Merlot, 10%

Cabernet Sauvignon

Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere francese

Grado alcolico: 13,5%

Acidità totale: 5.3 g/l

Temperatura di servizio: 18° C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 150 metri slm

Esposizione: Sud-ovest, nord-ovest

Composizione del terreno: terreno di origine vulcanica prevalentemente sabbioso con argilla e limo.

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 7.575 piante/ettaro

Età delle viti: 15-16 anni

Resa per ettaro: 80 q.li

Produzione media per pianta: 1 Kg

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione spontanea in tini tronco-conici di cemento.

La fermentazione è svolta da lieviti autoctoni per circa 13 giorni.

La temperatura è controllata e raggiunge un massimo di 28°C.

Durante la fermentazione vengono svolti soffici e gentili rimontaggi.

Invecchiamento in botte grande per 12 mesi.

Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

COMMENTI ENOLOGO

Il Bolgheri DOC 2016 Tenuta Le Colonne si presenta con un colore rosso rubino molto intenso con riflessi brillanti.

Al naso è elegante, con note di frutti rossi maturi quali mora e ciliegia.

Delicate note di vaniglia accompagnano il bouquet.

Al palato si presenta intenso, corposo ma allo stesso tempo molto fresco ed elegante. Il tannino è nobile e maturo. Finale lungo e persistente.

Ottimo con: carni rosse arrosto, tagliata di chianina, agnello al forno, selvaggina e cacciagione.

