

ROSSO

BOLGHERI DOC



CARATTERISTICHE GENERALI

Varietà: 100% Cabernet Franc

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 18°C

ASPETTO AGRONOMIC

Altitudine: 150 m s.l.m.

Esposizione: sud-ovest

Composizione del terreno: suoli di origine vulcanica con pietrosità abbondante

Sistema di allevamento: cordone speronato in conversione a Guyot

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: spontanea in tini troncoconici di cemento grezzo.

Fermentazione: da lieviti autoctoni per circa 13 giorni. La temperatura è controllata e raggiunge un massimo di 28°C. Vengono effettuati soffici rimontaggi.

Maturazione: in botte grande di rovere francese non tostata per 12 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Rubino carico e luminoso, dai riflessi violacei. Impatto olfattivo intenso e marcato di ribes nero, mora selvatica, ciliegia e lampone, arricchito da sentori di tabacco, liquirizia, sottobosco e torrefazione. Al palato è caldo e coerente, dalla trama finissima e dai tannini dolci e saporiti.