

MAESTRO DI CAVA BOLGHERI DOC SUPERIORE

2018



CARATTERISTICHE GENERALI

Varietà: 100% Cabernet Franc

Grado alcolico: 13,5% Vol

Temperatura di servizio consigliata: 18°C

ASPETTO AGRONOMICO

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 24 mesi.

Affinamento: in bottiglia per almeno 3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

All'esame visivo si presenta con un colore rosso rubino. Meraviglioso il naso, dove fiori, frutta, tabacco e cuoio danno vita a un bouquet di profumi intensi. L'impatto gustativo è austero e di notevole freschezza. La trama tannica fitta e la gradevole percezione acida accompagnano la lunga persistenza finale, dove riemergono ampiamente le note sapide e minerali.