

ROSSO
BOLGHERI DOC 2019
BIOLOGICO



Rosso cupo dai riflessi luminosi e violacei nel bicchiere. Al naso si presenta piacevole ed articolato con sensazioni di frutta rossa e nera, tra cui spiccano ribes nero e ciliegia matura. Seguono sentori floreali e di pepe nero. Tannini morbidi e ben amalgamati in bocca con finale deciso su note di frutta rossa.

CARATTERISTICHE GENERALI

Varietà: 50% Merlot, 30% Petit Verdot, 20% Cabernet Franc

Invecchiamento: 12 mesi in botti grandi di rovere francese

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Temperatura consigliata di servizio: 18°C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: da 50 m s.l.m.

Esposizione: sud, sud-ovest

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

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5700 piante/ettaro

Resa per ettaro: 90 q.li

Produzione media per pianta: circa 1.5 Kg

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: spontanea in tini troncoconici di cemento grezzo.

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

Invecchiamento: in botte grande non tostata per circa un anno.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

