TENUTA
LE COLONNE

BOLGHERI DOC 2020

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.

INFORMAZIONI GENERALI

Varietà: 50% Merlot, 30% Petit Verdot, 20% Cabernet Franc
Grado alcolico: 14% Vol

NEI VIGNETI

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

IN CANTINA

Vinificazione: spontanea in tini troncoconici di cemento grezzo. Fermenta grazie a lieviti autoctoni per circa 13 giorni. La temperatura raggiunge un massimo di 28°C.
Affinamento: 3 mesi in bottiglia. Invecchia in botte grande non tostata