



TENUTA
LE COLONNE

BOLGHERI DOC 2022



Rosso rubino scuro, con leggere sfumature violacee. Al naso dominano intense note di frutti blu maturi di spezie dolci con rimandi iodati. Equilibrato al palato, armonioso e avvolgente, caratterizzato da una trama tannica fitta e vellutata.

Note sull'annata 2022: Il 2022 è stato un anno segnato da un particolare periodo di siccità iniziato già a fine inverno e perdurato per buona parte dell'estate. Una svolta decisiva è stata a metà agosto, quando si è verificato il primo di una serie di temporali che sono stati provvidenziali per il periodo più cruciale di maturazione delle uve.

INFORMAZIONI GENERALI

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

Grado alcolico: 14% Vol

IN VIGNA

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: in botti grandi di rovere francese non tostate per 12 mesi e a seguire almeno 3 mesi in bottiglia.