



TENUTA
LE COLONNE

BOLGHERI DOC SUPERIORE 2020



Nel bicchiere si presenta di un rosso rubino con riflessi violacei, al naso incontra profumi che richiamano i piccoli frutti blu dal mirtillo al ribes, a seguire si percepiscono leggere sfumature di vaniglia e liquirizia. La trama tannica fitta e la gradevole percezione acida accompagnano la lunga persistenza finale, dove emergono ampiamente le note sapide e minerali.

INFORMAZIONI GENERALI

Varietà: 30% Cabernet Franc, 70% Cabernet Sauvignon

Invecchiamento: 24 mesi in botti grandi di rovere francese

Grado alcolico: 13,5% Vol

VIGNETI

Altitudine: 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.

Fermentazione: con lieviti autoctoni per circa 13 giorni. La temperatura raggiunge un massimo di 28°C.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia. Invecchia in botte non tostata