

V
Λ
VITICCIO

Bolgheri DOC 2018

Un vino elegante e versatile, dall'ottima beva. Un esempio di vino ricco e concentrato, un ottimo abbinamento con moltissimi piatti, per le occasioni più diverse.

Denominazione: Bolgheri Rosso DOC

Varietà: 60% Cabernet sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc

Prima annata prodotta: 2004

Area di produzione: Castagneto Carducci

Posizione delle vigne: 30 metri slm con esposizione Sud-Sudest

Suoli: prevalentemente sabbie e arenarie

Forma di allevamento: guyot e cordone speronato

Età e densità dei vigneti: da 14 a 18 anni; 6000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale, durante la prima settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a 28-30°C; macerazione per 15 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio inox

Affinamento: in barrique da 225 litri per 10/12 per mesi, poi altri 6 mesi in acciaio

Note di degustazione: Di colore rosso rubino concentrato. Al naso è intenso con sentori di caffè, cacao e frutti neri. In bocca è speziato, potente e sapido con tannini decisi che quando svaniscono evidenziano un ritorno di freschezza e di frutta matura. Può invecchiare in bottiglia per più di 12 anni.

Alcol: 14%

Produzione: 20.000 bottiglie/anno

Formato: 0.75 l, Magnum

