

V  
Λ  
VITICCIO

## *Bolgheri DOC 2013*

*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 9 to 14 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 visciola contornate da note di terra bagnata. In bocca è potente e sapido con tannini decisi che quando svaniscono evidenziano un ritorno di freschezza e di frutta matura. Può invecchiare in bottiglia per 8 o più anni

**Alcol:** 13.8%

**Produzione:** 45.000 bottiglie/anno

**Formato:** 0.75 l, Magnum e doppi Magnum

