



BOLGHERI ROSSO

Blend di 4 uve: merlot, petit verdot, cabernet sauvignon, sangiovese. Ogni uva vinificata separatamente seguendone i tempi di maturazione. Fermentazione con lieviti indigeni. Affinamento 12 mesi in tini d'acciaio e 3 mesi in bottiglia. Si abbina bene con paste asciutte, carni, salumi e formaggi. Servire a temperatura di 18 gradi circa. Vino equilibrato e armonico ottenuto con lavorazioni artigianali sia in vigna che in cantina. Grado alcolico 14% Vol.

UVE

Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Sirah.

VINIFICAZIONE

Ogni uva viene lavorata separatamente, seguendone i rispettivi tempi di maturazione. La fermentazione avviene spontaneamente in vasche di cemento con lieviti indigeni. Affinamento di 12 mesi in tini di acciaio e 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Vino equilibrato, ottenuto tramite lavorazioni artigianali, con sentori di spezie e frutti rossi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per accompagnare primi e secondi piatti a base di carni rosse e selvaggina. Ottimo anche con formaggi stagionati e salumi.

ALCOHOL: 14,5°% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °

FORMATI BOTTIGLIE: 75 Cl - 1,5 L