



BOLGHERI SUPERIORE DOC SAN MARTINO



UVAGGIO: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

DENSITÀ PER ETTARO: 5000 piante

PRODUZIONE PER ETTARO: 40 quintali

RACCOLTA: manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: la fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio da 45 hl a temperatura controllata tra i 26°-30°C per circa due settimane, segue una macerazione sulle bucce per un totale di 15 giorni. La fermentazione malolattica avviene in fusti nuovi da 500 litri.

INVECCHIAMENTO: in barriques per almeno 12 mesi

AFFINAMENTO: in bottiglia per un periodo variabile

NOTE GUSTATIVE: Colore rosso rubino intenso. Ottima complessità aromatica dove emergono profumi di frutti a bacca nera con sfumature speziate e balsamiche. Potenza al palato grazie ad un tannino denso e setoso, esaltato da un'ottima trama acida che dona freschezza e lunga vita a questo vino.