



Bolgheri Rosso Superiore DOC

Le Gonnare

DENOMINAZIONE: Bolgheri Rosso Superiore D.O.C.

VITIGNO: 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

ESPOSIZIONE DEI TERRENI: Nord, Nord-Ovest a 150 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Sabbioso-argilloso sedimentario

VENDEMMIA: In piccole casse

EPOCA DI RACCOLTA: Dall'inizio di settembre (Merlot) alla fine di settembre (Cabernet Sauvignon)

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva viene interamente diraspata e pigiata. La fermentazione avviene all'interno di vasche di cemento non vetrificate, curando particolarmente i tempi di macerazione. Dopo la fermentazione malolattica il vino passa nelle barriques a leggera tostatura, di cui il 20% nuove. Qui affina per circa 12 mesi e successivamente viene messo in bottiglia dove sosta per almeno 1 anno.

VISTA: Rosso carminio

OLFATTO: Intese e precise note di viola, rosa rossa, mora, amarena, prugna. Accenni di albicocca e bacche di mirto. Sul finale note di caffè in grani, liquirizia in bastoncino, menta ed eucalipto

GUSTO: Sorso pieno, di piacevole eleganza. La trama tannica è fine e precisa, sostenuta da una buona acidità. Il finale è fresco, sapido e persistente con sentori fruttati e balsamici

GRADO ALCOLICO: 13.5%

BOTTIGLIA: Bordolese

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13 gradi

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Cinghiale in umido, guancia brasata con purè di patate al tartufo, zuppa di castagne, funghi e pancetta croccante

www.cantinafabiomotta.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA