



Denominazione
Bolgheri DOC

Zona di Produzione
Bolgheri – Toscana

Anno di vendemmia
2021

Vitigni
40% Merlot
35% Cabernet Sauvignon
25% Cabernet Franc

Esposizione
Sud-Ovest

Età media dei Vigneti
15 anni

Altitudine
60 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento
Cordone Speronato

Numero di ceppi per Ha
7800

Caratteristiche del suolo
Argilla e ghiaia in abbondanza, con poca
sabbia

Produzione per Ha
60 quintali

Vinificazione
Fermentazione e macerazione a
temperatura controllata per 18 giorni

Maturazione
10 mesi in botti piccole

Affinamento in Bottiglia
6 mesi

Colore
Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo
Frutti rossi succosi seguiti da elementi
speziati di caffè tostato e liquirizia.

Sapore
Espansivo, equilibrato e preciso con
una raffinata trama tannica e un finale
piacevolmente sapido.

Gradi alcolici
14% vol.

Temperatura di Servizio
16°C

Accostamenti
Carni pregiate, selvaggina nobile, carni
rosse brasate

Appellation
Bolgheri DOC

Production Area
Bolgheri – Tuscany

Vintage
2021

Varieties
40% Merlot
35% Cabernet Sauvignon
25% Cabernet Franc

Exposition
South-West

Average Age of vines
15 years

Altitude
60 meters a.s.l.

Training System
Spurred Cordon

Planting density
7,800 vines/ha

Soil characteristics
Abundant clay and pebble, with little
sand

Yield per hectare
6 tons

Vinification
A temperature-controlled fermentation
and maceration for 18 days

Aging
10 months in small barrels

Bottle aging
6 months

Colour
Intense ruby red with violet hues

Bouquet
Juicy red fruits combined with hints of
roasted coffee and liquorice.

Palate
Expansive and precise with refined and
delicate tannins leading to a savoury
finish.

Alcohol content
14%

Serving temperature
16°

Pairing suggestions
Full flavoured meats, game and roasts



