

ARNIONE

DENOMINAZIONE
Bolgheri Doc Superiore

ZONA DI PRODUZIONE
Bolgheri

TERRENO
sabbioso-argilloso di natura alluvionale

BEPFLANZUNGSDICHTE
9500 ceppi/ha

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
cordone speronato

UVAGGIO
40 % Cabernet Sauvignon; 20 % Cabernet Franc;
20 % Merlot; 20 % Petit Verdot

VENDEMMIA
manuale in cassette da 15 kg

FERMENTAZIONE ALCOLICA E MACERAZIONE
20 - 25 giorni in acciaio a temperatura
controllata di 28 - 30 °C

AFFINAMENTO
18 mesi in barriques e 24 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE
20 °C

