

ADÈO

DENOMINAZIONE
Bolgheri Doc Rosso

ZONA DI PRODUZIONE
Bolgheri

TERRENO
sabbioso-argilloso di natura alluvionale

DENSITÀ DI IMPIANTO
9500 ceppi/ha

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
cordone speronato

UVAGGIO
60 % Cabernet Sauvignon; 40 % Merlot

VENDEMMIA
manuale in cassette da 15 kg

FERMENTAZIONE ALCOLICA E MACERAZIONE
15 - 20 giorni in acciaio a temperatura
controllata di 28 °C

AFFINAMENTO
12 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE
18 °C

