

ADÈO 2009 - Bolgheri Rosso DOC

Zona di Produzione: le uve provengono esclusivamente da vigneti di proprietà ubicati in località Campo alla Sughera nel cuore dell'area a denominazione di origine "Bolgheri".

Uve: Cabernet Sauvignon e Merlot in percentuali variabili.

Grado alcolico: 14% vol.

Vendemmia: manuale, in cassette da 15 Kg di uva l'una.

Tecnica di Vinificazione: per la vinificazione viene sfruttato lo sviluppo in altezza della cantina, che permette l'utilizzo della forza di gravità per movimentare le uve, i mosti e i vini; dopo la diraspatura infatti, i serbatoi di macerazione vengono alimentati dall'alto senza utilizzo di pompe o coclee che possono danneggiare le parti solide dell'uva. La macerazione viene condotta per circa 10 giorni con rimontaggi e follature, operazioni effettuate a temperatura controllata; dopo la svinatura ed un primo travaso, il vino svolge la fermentazione malolattica parte nei serbatoi di acciaio e parte in barriques.

Affinamento: i vini provenienti dai vitigni costituenti l'assemblaggio vengono affinati separati per un periodo di 12 mesi, in barriques di rovere francese di secondo passaggio. Prima dell'imbottigliamento si procede all'assemblaggio definitivo e il vino poi matura in bottiglia per un periodo di circa 4 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: di grande finezza; il vino evidenzia note di cassis, legno di sandalo e vaniglia ben amalgamate.

Gusto: pieno ed armonico, morbido con sensazione alcolica ben integrata nella struttura del vino.

Ultima annata sul mercato: 2009

Consigli per una degustazione ottimale: servire alla temperatura di 16° C, in ampi calici di cristallo.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, cacciagione e altri grandi piatti della cucina tradizionale toscana, formaggi stagionati, ottimo anche con la ribollita.

Note sull'annata: il 2009 è stata un'annata dall'andamento climatico favorevole, particolarmente per quel che riguarda l'entità e la distribuzione delle precipitazioni; il periodo vendemmiale, caldo ed asciutto, ha ulteriormente permesso l'ottenimento di uve perfettamente sane e mature.

