

Donne
Fittipaldi



Bolgheri Rosso Doc

Il Bolgheri Rosso è il vino rosso più giovane prodotto da Donne Fittipaldi. Un vino dal forte legame con la terra di origine: Bolgheri, un fedele compagno nella vita di ogni giorno. Piacevole e talentuoso, fresco e impulsivo. Un vino fresco, fruttato ma al tempo stesso complesso e facilmente apprezzabile, un vino quotidiano adatto a molti abbinamenti capace di interpretare il territorio in maniera personale e diversa.

Primo anno di produzione: 2007

Varietà: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot e 5% Malbec.

Vigneti: Vigna del Bruciato.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Produzione per pianta: 1000 gr per pianta.

Vendemmia: inizio Settembre fino a metà Ottobre.

Vinificazione: Le uve raccolte manualmente vengono diraspate in maniera soffice e successivamente fermentate utilizzando solo i lieviti presenti naturalmente sulle uve, il contatto con le bucce è di circa 15 giorni.

Affinamento: 12 mesi in barriques di 2° e 3° passaggio.

Colore: rosso rubino intenso.

Odore: al naso si presenta molto fruttato con note di ciliegia, ribes e sentori speziati di sottofondo.

Gusto: vino di grande freschezza e di grande armonia. E' un classico rosso elegante e con uno spettro gustativo in cui i tannini dolci e setosi accompagnano un finale di grande piacevolezza gustativa.

Gradazione: 14%

Abbinamenti: ottimo con carni rosse e formaggi è in grado anche di accompagnare alcuni piatti a base di pesce tipici della cucina locale.

Temperatura di servizio: 15-16°C

www.donnefittipaldi.it