



fusi 17
telaio 18 - passo 95
LAMINA NUOVA
FZ 1300



Famiglia Falorni

Bolgheri Rosso DOC Superiore

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

UVAGGIO:

50% CABERNET FRANC, 50% CABERNET SAUVIGNON

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono selezionate a mano prima della raccolta a macchina, così da vendemmiare solo uve di qualità.

Successivamente le uve vengono sottoposte ad una breve macerazione a freddo di alcune ore, la fermentazione viene condotta in maniera naturale dai lieviti spontaneamente presenti sulle uve. Prosegue per circa 25 giorni ad una temperatura di 26/28°C.

Successivamente ha un invecchiamento di 20 mesi in barriques di rovere francese oltre ad un affinamento in bottiglia 12 mesi.

Questo vino è stato imbottigliato senza essere filtrato o chiarificato per conservarne le caratteristiche naturali.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato intenso.

Profumo: ampio con bouquet ricco di spezie e cuoio, poi integrato da note di frutta nera, sentori di affumicato e di grafite.

Gusto: caldo e avvolgente. I tannini vellutati, dolci, morbidi vanno di pari passo alla succosità durante l'assaggio. Il finale estremamente persistente e lungo lascia in bocca sensazione di freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente carne a lunga cottura, cacciagione e piatti a base di tartufo.

Temperatura di servizio: 16/18°C

CODICE EAN

8051490271885

www.agricoleselvi.it