

## IMENEO BOLGHERI DOC 2014

**Prima annata:** 2011

**Località:** Bolgheri (LI)

**Altitudine:** 30-50 metri s.l.m.

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Vigneti:** uve selezionate su una superficie vitata di 3 ettari.

**Terreno:** prevalenza di argilla di medio impasto, con componenti di sabbia e limo.

**Sistema allevamento:** cordone speronato

**Uvaggio:** Merlot 60% - Cabernet Franc 40%

**Vinificazione:** macerazione e fermentazione in tini di acciaio per circa 20 giorni con lieviti indigeni ad una temperatura controllata di 26-28 °C, a cui segue la conversione malolattica spontanea.

**Affinamento:**

in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio per almeno 10 mesi.

**Bottiglie prodotte:** n° 10.000

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Caratteristiche organolettiche**

**COLORE:** rosso rubino scuro e fitto.

**NASO:** mora di rovo, ribes rosso, effluvi balsamici, speziatura di cardamomo e liquirizia con cenni finali di caffè e cioccolato.

**Bocca:** gusto vellutato, tannini elegantemente levigati ed una vena di acidità ben integrata nella struttura. Lunga persistenza.

**Abbinamenti**

Eccellente come compagno di preparazioni complesse a base di carne e cacciagione e in occasione di convivi formali.

