

IMENEO

BOLGHERI DOC 2015

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
Cabernet Sauvignon

Vinificazione: macerazione e fermentazione in vasche di cemento 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. 6 mesi di affinamento in bottiglia

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.

