

SANT'UBERTO

BOLGHERI SUPERIORE 2013

Resa per ettaro: 80 ql. per ha

Contenitori fermentazione:
vasche di cemento

Temperatura di fermentazione:
26/28 ° C.

Durata fermentazione:
le varietà sono state vinificate separatamente; la fermentazione e la macerazione sono avvenute in vasche di cemento per circa 25/30 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 28/30°

Fermentazione malolattica:
spontanea nel corso dell'affinamento in vasche di cemento.

Durata affinamento:
almeno 18 mesi in barriques di rovere francese di 2° e 3° passaggio

Affinamento bottiglia: 6 mesi

Composizione: 50% MERLOT
35% CABERNET F. - 15% PVERDOT

Palato: Rosso rubino intenso con trame porpora.

Al naso emergono sensazioni fruttate di ciliegia, e prugna, cui seguono note speziate di pepe nero e noce moscata.

Chiudono le impressioni rifinite da un accenno di cioccolato per terminare con piacevoli rimandi di tabacco biondo. Il tannino è dolce e setoso e poi vellutato e largo.

Vinificazione

Le uve vengono selezionate manualmente e le varietà vinificate separatamente. Fermentazione e macerazione in vasche di cemento per circa 25/30 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 28/30° C. Seconda fermentazione in barriques da 225 lt di rovere francese in cui si è completata la fermentazione malolattica. L'affinamento si è svolto per ca. 18 mesi in barriques e successivamente per altri 6 mesi in bottiglia prima di essere messo sul mercato.

