



## SANTUBERTO 2016

### BOLGHERI SUPERIORE DOC

Di colore rosso rubino intenso, 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.

## Composizione

Merlot 50% Cabernet F. 35% Petit Verdot 15% - Gr. Alc. 14%

## Vinificazione e affinamento

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. 14 mesi in barriques e successivamente per altri 12 mesi in bottiglia prima di essere messo sul mercato.

## Terroir

Prima annata: 2012

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

Esposizione: sud-ovest

Vigneti: uve selezionate su una superficie vitata di 3h.

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

Sistema allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 6000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali Uva/Ha