



IMENEO 2018

BOLGHERI ROSSO DOC

Dal colore rosso rubino scuro e fitto, il bouquet svela sentori di mora di rovo, ribes rosso, effluvi balsamici e raffinata speziatura; al gusto risulta vellutato, con tannini elegantemente levigati, una vena di acidità ben integrata nella struttura e lunga persistenza. Eccellente come compagno di preparazioni complesse a base di carne e cacciagione e in occasione di convivi formali.

Composizione

Merlot 60% Cabernet S. 40% - Gr. Alc. 14,5 % / 14%

Vinificazione e affinamento

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 25/28°. L'affinamento avviene in barriques di rovere francese di 1°, 2° e 3° passaggio per almeno 10 mesi e 6 mesi di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato.

Terroir

Prima annata: 2011

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