

SAN FIORENZO

BOLGHERI DOC

2017

CARATTERISTICHE ANNATA

L'annata 2017 a Bolgheri, contraddistinta da un inverno asciutto e mite, è stata caratterizzata da un precoce germogliamento della vite. I mesi primaverili ed estivi, tendenzialmente caldi e siccitosi, hanno portato ad un anticipo della raccolta e ad una riduzione importante della produzione garantendo però un'ottima qualità delle uve.

UBICAZIONE VIGNETI

Bolgheri (Castagneto Carducci, Livorno)

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno limo-sabbioso tipico della zona

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

UVAGGIO

Merlot 60% Cabernet S. 40%

VENDEMMIA

Merlot ultima settimana d'agosto/ Cabernet S. seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una fermentazione e macerazione di 18 giorni viene affinato per 12 mesi in barriques di rovere francese da 225 lt. Affinamento di qualche mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOL	13,5% Vol
INVECCHIAMENTO	8-10 anni
ACIDITA' TOTALE	5,3 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	0,5 g/l

Di colore rosso violaceo, al naso il vino presenta sentori di confettura di frutti di bosco, con note speziate dolci. In bocca piacevole e armonico con tannini morbidi e avvolgenti. Ideale con ravioli al sugo di anatra, carni alla griglia, maialino arrosto.

