

Bolgheri Rosso DOC - Tenuta le Colonne, Dievole



**LA VIGNA:**

- Zona di produzione: Toscana
- Vitigno: Cabernet Franc 70%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 10%
- Clima: Altitudine: 150 m. s.l.m.
- Esposizione: Sud-ovest, nord-ovest
- Terreno: Terreno di origine vulcanica prevalentemente sabbioso con argilla e limo
- Sistema di allevamento: Cordone Speronato
- Vinificazione: Vinificazione spontanea in tini tronco-conici di cemento. La fermentazione è svolta da lieviti autoctoni per circa 13 giorni. La temperatura è controllata e raggiunge un massimo di 28 °C. Durante la fermentazione vengono svolti soffici e gentili rimontaggi
- Affinamento: In botte grande per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

**IL VINO:**

- Colore: Rosso rubino molto intenso con riflessi brillanti
- Profumo: Al naso è elegante, con note di frutti rossi maturi quali mora e ciliegia. Delicate note di vaniglia accompagnano il bouquet
- Gusto: Al palato di presenta intenso, corposo ma allo stesso tempo molto fresco ed elegante. Il tannino è nobile e maturo. Finale lungo e persistente.