



## VIGNA SCOPAIO 339 Bolgheri Rosso DOC

**UVAGGIO:** Cabernet Sauvignon

**DENSITÀ PER ETTARO:** 5000 piante

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 50 quintali

**RACCOLTA:** manuale in cassetta

**VINIFICAZIONE:** la fermentazione alcolica avviene in tini da 45 Hl a temperatura controllata tra i 26°-30°C per circa due settimane, segue una macerazione sulle bucce per un totale di 15 giorni. La fermentazione malolattica avviene in acciaio.

**INVECCHIAMENTO:** in barriques per un periodo variabile

**AFFINAMENTO:** in bottiglia per un periodo variabile

### NOTE GUSTATIVE

Colore rosso rubino carico, con tonalità violacee. Al naso si presenta elegante e ben definito nella sua espressione erbacea con sfumature di mora di rovo e frutti a bacca rossa.

In bocca si presenta ben strutturato, morbido e persistente.