



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.