



CIPRIANA Bolgheri Rosso DOC



UVAGGIO: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

DENSITÀ PER ETTARO: 5000 piante

PRODUZIONE PER ETTARO: 60 quintali

RACCOLTA: manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: la fermentazione avviene in vasche di cemento da 50 Hl e 75 Hl a temperatura controllata tra i 26°-30°C per circa due settimane, segue una breve macerazione sulle bucce per 10 giorni. La fermentazione malolattica avviene nelle vasche di cemento.

INVECCHIAMENTO: in barriques per un periodo variabile

AFFINAMENTO: in bottiglia per un periodo variabile

NOTE GUSTATIVE

Colore rosso rubino brillante.

Al naso emergono profumi delicati di piccoli frutti di sottobosco, amarena e ciliegia, per finire poi con sentori di tabacco.

Al palato spicca la sua piacevolezza immediata dovuta a tannini morbidi e rotondi.