AZIENDA AGRICOLA
CIPRIANA

SAN MARTINO
Bolgheri Rosso Superiore DOC

UVAGGIO: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
DENSITÀ PER ETTARO: 5000 piante
PRODUZIONE PER ETTARO: 40 quintali
RACCOLTA: manuale in cassetta
VINIFICAZIONE: la fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio 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 fusti nuovi da 500 litri.
INVECCHIAMENTO: in barriques per almeno 12 mesi
AFFINAMENTO: in bottiglia per un periodo variabile

NOTE GUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso.
Ottima complessità aromatica dove emergono profumi di frutti a bacca nera con sfumature speziate e balsamiche.
Potenza al palato grazie ad un tannino denso e setoso, esaltato da un'ottima trama acida che dona freschezza e lunga vita a questo vino.