



Prodotto: Impronte

Tipologia: Bolgheri Rosso D.O.C. Superiore

Area di produzione: Castagneto Carducci – Bolgheri (LI)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%

Produzione: 55q.li uva /ha

Piante per ettaro 6.000

Vinificazione: macerazione prefermentativa a freddo (48 ore minimo), fermentazione alcolica in vasca di acciaio con lieviti autoctoni.

Maturazione: travaso in barriques per metà nuove all' inizio della fermentazione malolattica, 14 mesi di permanenza.

Affinamento: in bottiglia per 12 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico, profumo intenso con aromi di piccoli frutti rossi, sentori di mente e liquirizia, buona mineralità; in bocca è complesso, corposo, con tannini morbidi e aromatici e acidità equilibrata.

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Abbinamenti: paste elaborate, tortelli, carni rosse, cinta senese, cacciagione.
Da servire: 18°

Confezioni: 750 ml

Produzione: 10.000 bottiglie

Consulente enologico: Maurizio Castelli

Agronomo: Giorgio Meletti Cavallari

