

- Olio extra vergine d'oliva • Vini Bolgheri DOC • Agriturismo e ospitalità in azienda
- Consulenza e curatela aziendale • Lead Auditor per le ISO 9000 : 2000

BOLGHERI ROSSO A.O.C. CASA AL PIANO PATRIMONIO TRINGALI-CASANUOVA

Producteur

Antonino Tringali-Casanuova

Nome du vin

Casa al Piano

Appellation

Bolgheri Rosso A.O.C.

Cépages

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot.

Degré d'alcool

13 % Vol.

Zone de production

Castagneto Carducci (LI)

Climat

Microclimat méditerranéen, caractérisé par la proximité de la mer et par la protection au nord des collines de Bolgheri. Hivers doux, étés chauds et secs, ventilés par les brises marines.

Terrain

Zone de plaine à 55 m. d'altitude, terrains de texture aérée, profonds et bien drainés.

Densité et système de conduite

6.000 pieds de vigne en Cordon de Royat.

Âge moyen des vignes

Plantées en l'an 2000

Rendement par hectare

65 quintaux.

Vinification

Raisins cueillis à la main, légèrement pressés et fermentés à 28°C, macération courte sur les peaux pendant 10 jours.

Elevage

Fermentation malolactique et élevage sur lies fines en cuve pendant 6 mois, en bouteille pendant un minimum de 6 mois.

Production

8000 bouteilles bordelaises 75cl.

Notes de dégustation

Lumineuse couleur rouge rubis, frais et fruité avec des notes de prune, de cerise et de baies rouges. Vin équilibré, structure tannique, souple et discrète avec une agréable acidité.

Association

Facile à boire, il accompagne les plats traditionnels de la gastronomie locale. Plats pas trop complexes à base de viande, saucisses, charcuterie et fromages en général.

Service

18° C.

PATRIMONIO TRINGALI-CASANUOVA

Bolgheri

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Casa al Piano



2010

