

- 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 D.O.C. CASA AL PIANO PATRIMONIO TRINGALI-CASANUOVA

Produttore

Antonino Tringali-Casanuova

Nome del vino

Casa al Piano

Denominazione

Bolgheri Rosso D.O.C.

Uvaggio

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot.

Gradazione alcolica

13 % Vol.

Zona di produzione

Castagneto Carducci (LI)

Clima

Microclima mediterraneo, caratterizzato dalla vicinanza del mare e dalla protezione a Nord delle colline di Bolgheri. Inverni miti, estati calde e asciutte, ventilate dalle brezze marine.

Terreno

Area pianeggiante a 55 m slm, terreni sciolti, profondi e ben drenati.

Densità di impianto e sistema di allevamento

6.000 ceppi per ettaro allevati a cordone speronato.

Età media delle viti

Impianti del 2000.

Resa per ettaro

65 q/Ha di uva.

Vinificazione

Vendemmia manuale, pressatura soffice e fermentazione a 28°C, breve macerazione sulle bucce di 10 giorni.

Affinamento

Fermentazione malolattica e maturazione sulle fecce nobili in acciaio per 6 mesi, affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

Produzione

8000 bottiglie bordolesi 75cl.

Note gustative

Colore rosso rubino vivace, profumo fresco e fruttato con note di prugna, ciliegia e piccoli frutti a bacca rossa. Struttura tannica equilibrata, morbida e non invadente con gradevole vena acida.

Abbinamenti

Vino di facile bevibilità, si accompagna ai primi della tradizione locale, piatti non impegnativi a base di carne, salumi e formaggi in genere.

Servizio

Servire a 18°C.



PATRIMONIO TRINGALI-CASANUOVA

Bolgheri

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Casa al Piano



2010