

BOLGHERI ROSSO SUPERIORE A.O.C. RENZO Vendange 2006

Producteur

Antonino Tringali-Casanuova

Nom du vin

Renzo

Appellation

Bolgheri Rosso Superiore D.O.C. (A.O.C.)

Cépage

Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20%.

Degré d'alcool

14,0% Vol.

Zone de production

Castagneto Carducci (Livourne)

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

Rendement par hectare

55 quintaux de raisin.

Âge moyen des vignes

Plantées en 1993 et en 2000.

Vinification

Sélection en vigne, vendange manuelle, fermentation à 30°C, macération sur les peaux pendant 20 jours, malolactique en acier.

Elevage

18 mois dans des barriques françaises et 12 mois en bouteille.

Production

2800 bouteilles bordelaises 75cl, 200 magnums 150cl.

Notes de dégustation

Couleur rouge rubis accentuée, nez intense avec une ensemble de notes fruitées et d'épices. Fruit parfait en bouche, structure élégante avec des tannins ronds et équilibrés.

Association

Viandes rouges rôties, plats riches à base de gibier ou de viande rouge, fromages affinés.

Service

18° - 19° C.

