

- 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 SUPERIORE D.O.C. RENZO Vendemmia 2006

Produttore

Antonino Tringali-Casanuova

Nome del vino

RENZO

Denominazione

Bolgheri Rosso Superiore D.O.C.

Uvaggio

80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot.

Gradazione alcolica

14,0% 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 s.l.m., 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 1993 e del 2000.

Resa per ettaro

55 q/Ha di uva.

Vinificazione

Selezione in campo, vendemmia manuale, fermentazione a 30°C, macerazione sulle bucce per 20 giorni, malolattica in acciaio.

Affinamento

18 mesi in barriques francesi e 12 mesi in bottiglia.

Produzione

2800 bottiglie bordolesi 75cl, 200 Magnum 150cl.

Note gustative

Colore rosso rubino acceso, profumo intenso con un complesso di note fruttate e spezie. Frutto integro in bocca, struttura elegante con tannini morbidi ed equilibrati.

Abbinamenti

Carni rosse arrosto, piatti strutturati a base di selvaggina o carni rosse, formaggi stagionati

Servizio

Servire a 18°-19°C.

