



## **BOLGHERI ROSSO DOC**

**Vitigni:** Merlot 50% Cabernet-Sauvignon 50%

**Terreno:** Ghiaioso di origine alluvionale

**Sistema impianto:** cordone speronato

**Età media vigneto:** 15 anni

**Produzione per ettaro:** 90 quintali uva

**Periodo di vendemmia:** metà settembre

**Vinificazione:** 15-20 giorni a temperatura controllata

**Maturazione:** Tini di cemento

**Produzione annuale:** 30000 bottiglie

Colore: rosso rubino

Profumi: frutta a bacca rossa molto fresca con note di lampone

Palato: tannini molto morbidi con molta freschezza ed acidità, piacevole nel finale e buona persistenza.

Abbinamenti: antipasti e primi piatti, formaggi freschi e affettati

**Grape varieties:** Merlot 50% Cabernet-Sauvignon 50%

**Soil type:** gravelly land of alluvial origin

**Training system:** Spurred Cordon

**Averagevine age:** 15 years

**Production per ha:** 90 quintales

**Harvest time:** in the middle of september

**Vinification:** Traditional 15-20 days at controlled temperature

**Maturation:** cement vats

**Average annual production:** 30000 bottles

Color: Ruby red

Scent: Red fruits and raspberry aroma

Taste: Very soft tannins, good acidity and freshness pleasant and persistent

Pairing: Appetizers and main dishes, soups, fresh cheese and sliced salami



Soc. Agr. MICHELETTI s.s.

Loc. Marcaccio 58 57022 Castagneto Carducci (LI)

Tel – fax 0565 763516 3803041647-3803295193 [www.micheleTTIwine.com](http://www.micheleTTIwine.com) [info@micheleTTIwine.com](mailto:info@micheleTTIwine.com)