



GUARDIONE - BOLGHERI DOC SUPERIORE

Vitigni: Cabernet-Sauvignon 80%, Cabernet franc 20%

Terreno: Ghiaioso di origine alluvionale

Sistema impianto: guyot

Età media vigneto: 15 anni

Produzione per ettaro: 60 quintali uva

Periodo di vendemmia: metà settembre

Vinificazione: 20-25 giorni a temperatura controllata

Maturazione: 15 mesi in barriques (50% nuove)

Produzione annuale: 3000 bottiglie

Colore: rosso rubino molto intenso

Profumi: frutta a bacca nera , note di vaniglia e speziato,
grande complessità

Palato: grande struttura, tannini molto raffinati ed eleganti,
note minerali, sapido, finale lungo, piacevole e molto persistente,

Abbinamenti: primi piatti di cacciagione (cinghiale), arrosti,
grandi formaggi stagionati, vino da meditazione

Grape varieties: Cabernet-Sauvignon 80%, Cabernet franc 20%

Soil type: gravelly land of alluvial origin

Training system: guyot

Averagevine age: 15 years

Production per ha: 60 quintales

Harvest time: in the middle of september

Vinification: Traditional 20-25 days at controlled temperature

Maturation: 15 months in oak barrels (50% new)

Average annual production: 3000 bottles

Color:Very intense ruby red Scent:Black berry fruits notes
of licorice and light vanilla and flavoured, great complexity

Taste:Great structure, tannins very refined and mineral notes,
sapid, long finish, nice and very persistent

Gastronomy:Full flavoured meats and game, seasoned cheese



Soc. Agr. MICHELETTI s.s.

Loc. Marcaccio 58 57022 Castagneto Carducci (LI)

Tel – fax 0565 763516 3803041647-3803295193 www.micheleTTIwine.com info@micheleTTIwine.com