

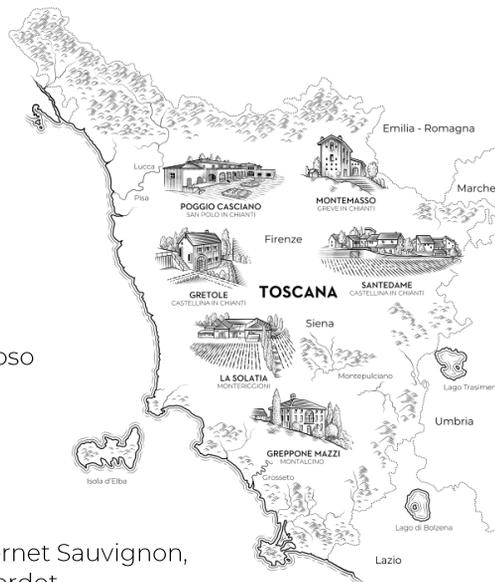
Rosso di Marte

BOLGHERI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

I vigneti si trovano nella meravigliosa zona di Bolgheri, vicino al Mar Mediterraneo.

Altitudine: 150-250 mt. Suolo: il terreno è prevalentemente argillo-sabbioso e argillo-limoso.



UVAGGIO: 44% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc, 13% Petit Verdot

PERIODO DI AFFINAMENTO: 6 mesi

TIPO DI AFFINAMENTO: barriques di secondo passaggio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino.

Aroma: intenso, nitide note di frutti di bosco con eleganti accenni balsamici, conducono ad un finale su note di tabacco e spezie dolci.

Degustazione: pieno e di buona struttura. I suoi tannini setosi portano ad un retrogusto che rimanda a frutta rossa, tabacco e note balsamiche.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve sono selezionate da parcelle omogenee e ciascuna viene vendemmiata e fermentata separatamente. L'affinamento poi dura 6 mesi in barrique di secondo passaggio, sulle fecce, con batonage settimanali.

PUNTI CHIAVE

- In nemmeno 30 anni di storia, la denominazione Bolgheri DOC è diventata un riferimento mondiale per l'altissima qualità dei vini prodotti e tra le più premiate al mondo.
- Un blend di vitigni internazionali che danno vita ad un vino potente, austero dalla forte personalità.
- Le uve provengono dalla zona Bolgheri DOC, tra la costa toscana e boschi di sugherete, in una delle aree vinicole italiane più importanti, da dove provengono i migliori vini della zona.

PRIMA ANNATA: 2020



RUFFINO
1877