SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Fornacelle Azienda Agricola

NOME DEL VINO
Fornacelle Bolgheri Superiore Guarda Boschi

DENOMINAZIONE
Bolgheri Superiore DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA
Toscana

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Bolgheri

VINIFICAZIONE
Vinificazione e invecchiamento in purezza per ogni singola uva. Fermentazione e macerazione della durata di 18 giorni. Invecchiamento in barrique di rovere francese. Si utilizzano soltanto i lieviti presenti nell'uva.

AFFINAMENTO
Affinamento per 15 mesi nelle stesse barrique nuove in cui è avvenuta la fermentazione.

VITIGNO/I
40% Merlot - 30% Cabernet Franc - 30% Cabernet Sauvignon

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
Sud, Sud-ovest

ALTITUDINE
50 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
23 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
franco sabbioso con sedimentazioni ghiaiose

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre - ottobre

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
7000 kg di uva per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Fabrizio Moltard

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
6.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D2631