

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

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D2631