

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Fornacelle Azienda Agricola

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

NOME DEL VINO

Fornacelle Bolgheri Rosso Zizzolo

ESPOSIZIONE

Sud, Sud-ovest

DENOMINAZIONE

Bolgheri Rosso DOC

ALTITUDINE

50 m s.l.m.

CLASSIFICAZIONE

DOC

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

23 anni

ANNATA IN COMMERCIO

2018

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

franco sabbioso con sedimentazioni ghiaiose

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre - ottobre

TIPOLOGIA

Rossi

ETTARI VITATI

4,5

STILE DI PRODUZIONE

RESA PER ETTARO

7000 kg di uva per ettaro

ZONA DI PRODUZIONE

Bolgheri

ENOLOGO/CONSULENTE

Fabrizio Moltard

VINIFICAZIONE

Vinificazione in purezza per ogni singola uva. Fermentazione in acciaio a una temperatura controllata di 26-28°C.

Fermentazione e macerazione della durata di 12 giorni.

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

AFFINAMENTO

Affinamento per 6 mesi in barrique di rovere di Allier e 6 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

VITIGNO/I

60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

22.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D2632