

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
La Madonnina

NOME DEL VINO
La Madonnina Bolgheri Superiore
DOC Opera Omnia

DENOMINAZIONE
Bolgheri Superiore DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Toscana

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Bolgheri (LI)

VINIFICAZIONE
La fermentazione alcolica è svolta in tini di acciaio inox, con una macerazione post fermentativa di 6 giorni. La fermentazione malolattica è svolta interamente in barrique.

AFFINAMENTO
Affinamento per 18 mesi in barrique nuove di rovere francese.

VITIGNO/I
Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
sud-est

ALTITUDINE
100 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
argilloso-sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA
ottobre

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
5.500 kg / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
4.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6594