



Acciderba

Bolgheri Rosso DOC

Uvaggio/Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Vinificazione: Accurata selezione delle uve in vendemmia, raccolta manuale in cassette forate, fermentazione a 30° C in vasche di acciaio, lunga macerazione (18 giorni circa), l'estrazione dei polifenoli dalle bucce è stata favorita da follature manuali alternate a délestages, fermentazione malolattica in legno, maturazione di 12 mesi in barriques di rovere francese, affinamento in bottiglia di 5 mesi.

Vinifikation: Akkurate Selektion während der manuellen Weinlese, Gärung im Stahltank bei 30° C, längere Mazeration ca. 18 Tage, entziehen des Polyphenols aus den Beeren, unterstützt durch das manuelle kelteren und wechselnder délestages, malolaktische Gärung im Holz.



Azienda Agricola

Serni
Fulvio Luigi