



Acciderba

Bolgheri Rosso DOC

Uvaggio/Grapes: 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.

Wine-making: Accurate selection of the grapes during the vintage, manual harvest in pierced boxes, fermentation at 30° C (86° F) in stainless steel tanks, long maceration (about 18 days), the extraction of the polyphenols from the peels was helped by manual wine-pressing and délestages, malolactic fermentation inside wood, maturation for 12 months in French oak barriques, improved in bottle for 5 months.



Azienda Agricola

Serni
Fulvio Luigi