



Tegoletto

Bolgheri Rosso DOC

Uvaggio/Grapes: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot.

Vinificazione: Accurata selezione delle uve in vendemmia, raccolta manuale in cassette forate, fermentazione a 28/30° C in vasche di acciaio, macerazione per 8-10 giorni, separazione del vino fiore dal torchiato, fermentazione malolattica in vasca. Maturazione in acciaio della durata di 6 mesi

Wine-making: Accurate selection of the grapes during the vintage, manual harvest in pierced boxes, fermentation at 28/30° C (82/86° F) in stainless steel tanks, maceration for 8-10 days, separation of the wine flower from the press one, malolactic fermentation in tanks. Maturation in stainless steel for about 6 months.



Azienda Agricola

Serni
Fulvio Luigi