

SERNI FUMIO LUIGI



# ACCIDERBA

## BOLGHERI ROSSO

**Nome Vino:** Acciderba Bolgheri Rosso DOC

**Primo anno di produzione:** 2001

**Composizione del terreno:** medio impasto con presenza di scheletro di origine alluvionale e frammenti di natura calcarea

**Sistema di allevamento:** cordone speronato e guyot

**Epoca di vendemmia:** mese di Settembre

**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.

**Affinamento:** maturazione di 12 mesi in barriques di rovere francese, affinamento in bottiglia di 5 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso intenso con riflessi vinaccia. Ha sentori di piccoli frutti neri, frutta rossa matura ed una dolce note speziata. Di bella struttura, con tannini fitti e dolci. Finale lungo e con retrogusto di piccoli frutti di sottobosco.

**Abbinamenti gastronomici:** Cinghiale, fagiano e lepre in umido, anche con olive ed un tocco di peperoncino. Brasati e stracotti, di manzo o vitellone.

### Premi:

Acciderba 2011

- Gambero Rosso: 2 bicchieri
- Veronelli: 92 punti (3 stelle)
- Wine Advocate: 89 punti

Acciderba 2010

- Decanter: Highly Recommended 90+ punti
- Veronelli: 91 punti (3 stelle)
- Gambero Rosso : 1 bicchiere

Acciderba 2009

- Veronelli: 90 punti (3 stelle)
- Wine Enthusiast magazine: 91/100
- Stephen Tanzer's International: 89

