

SERNI FUMIO LUIGI



TEGOLETO

BOLGHERI ROSSO

Nome vino: Tegoletto Bolgheri Rosso DOC

Primo anno di produzione: 1998

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

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot

Epoca vendemmia: mese di settembre

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.

Affinamento: un 30% della massa fa affinamento in barriques di rovere francese per 6 mesi e il restante maturazione in acciaio per 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore Rosso di buona intensità e con riflessi viola. Ha sentori di Frutta rossa come ciliegia e fragoline di bosco.

In bocca ha Buon equilibrio ed eleganza: i tannini fitti ben si armonizzano con una adeguata struttura ed acidità.

Abbinamenti gastronomici: adatto a carni rosse, anche saporite, come tagliate di manzo. Ottimo con funghi porcini. Si abbina bene con formaggi, anche stagionati.

Premi:

Tegoletto 2012

- Wine Advocate: 90 punti
- Veronelli: 89 punti (2 stelle)
- Gambero Rosso: 2 bicchieri

Tegoletto 2011

- Decanter: Recommended 88 punti
- Veronelli: 87 punti (2 stelle)
- Gambero Rosso: 2 bicchieri

Tegoletto 2010

- Wine Enthusiast magazine: 90/100
- Sthephen Tanzer's International: 88