

*dedicato a*  
**Vittorio**



## **"DEDICATO A VITTORIO" - BOLGHERI ROSSO SUPERIORE DOC**

**Dalla nostra vigna storica in Campo al Pero, raccogliamo, a mano, grappoli perfetti di uve Merlot, destinate ad un vino dal lungo invecchiamento, in pregiati legni di rovere francese delle foreste di Allier.**

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** rosso rubino intenso.

**PROFUMO:** al naso esprime piccoli frutti neri e spezie dolci.

**GUSTO:** in bocca denota buon equilibrio ed eleganza, persistenza e bella dotazione tannica.

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** 7 - 10 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C.

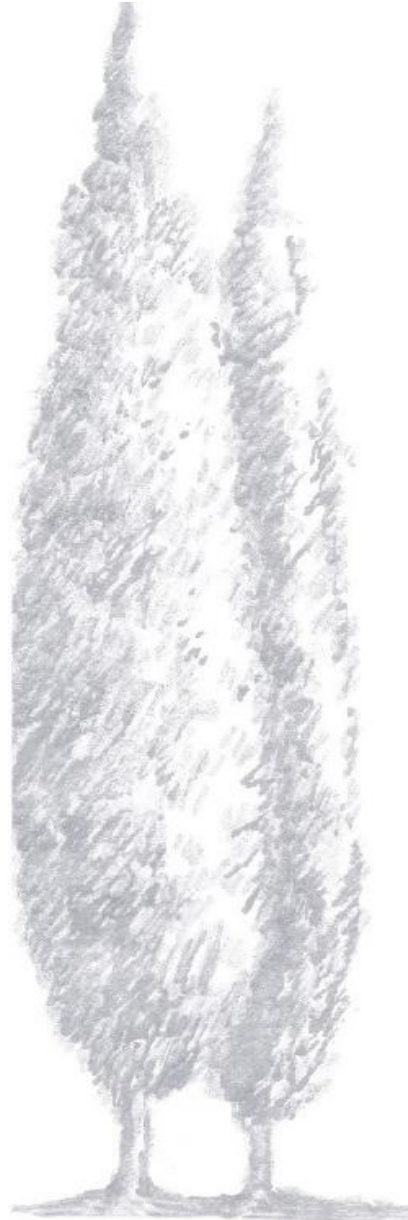
**ABBINAMENTI:** selvaggina, cacciagione e trippa in umido, formaggi lungamente stagionati e grigliate di carne rossa.

**VITIGNO:** 100% Merlot.

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** cordone speronato.

**PRODUZIONE:** 45 hl. per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** fermentazione sulle bucce per 3 settimane, affinamento in legni "Allier" per 15 mesi e 10 mesi in bottiglia.



*Dorianae*



### **"DORIANAÈ" - BOLGHERI ROSSO SUPERIORE DOC**

**"Dorianae" Bolgheri Rosso Superiore DOC vede dapprima un'accurata selezione in vigna di uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, ed una successiva attenta vinificazione alla quale segue l'affinamento in piccole botti di rovere francese.**

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** rosso rubino compatto.

**PROFUMO:** complesso, armonico e fruttato con sentori di frutta rossa sotto spirito, more e lamponi, spezie dolci.

**GUSTO:** pieno e potente sposa la morbidezza e l'equilibrio dei tannini con l'ampiezza di una grande ed estremamente piacevole complessità.

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** 7 - 10 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C.

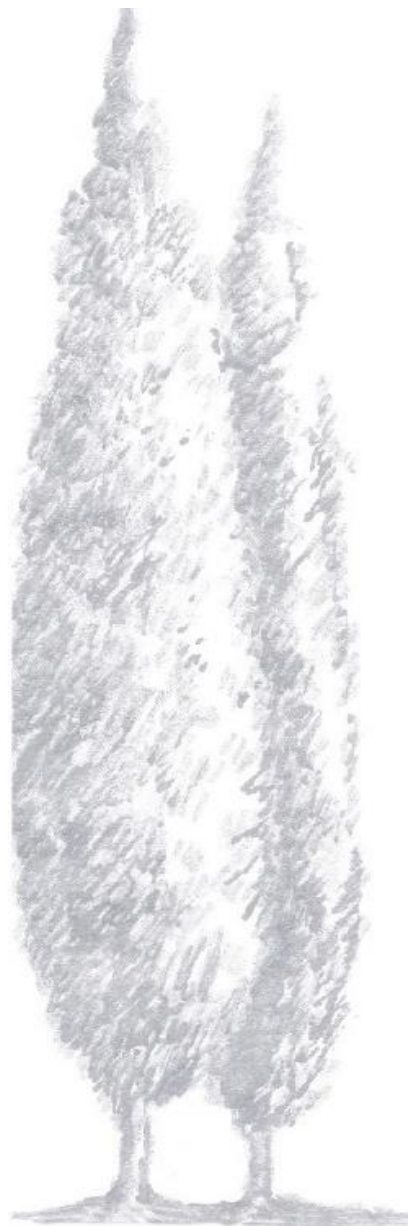
**ABBINAMENTI:** piatti importanti, carni rosse alla griglia, cacciagione in genere e cinghiale in particolare, formaggi a pasta dura.

**VITIGNO:** 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc.

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** cordone speronato.

**PRODUZIONE:** 50 hl. per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** fermentazione sulle bucce per 3 settimane, affinamento in piccole botti di rovere per 15 mesi e 10 mesi in bottiglia.



*Campo al Pero*



### **"CAMPO AL PERO" – BOLGHERI ROSSO DOC**

“Campo al Pero” Bolgheri Rosso DOC è il frutto dell’accurata vinificazione di uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, provenienti dai nostri terreni ricchi di argille di scheletro.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** rosso rubino carico intenso.

**PROFUMO:** complesso, armonico, gradevolmente fruttato, ben fuso con le sottili vegetali, balsamiche e di spezie, note di nocciola leggermente tostata, muschio, sottobosco ed eucalipto; completano la piacevole complessità del vino sentori di frutti rossi e neri, cannella.

**GUSTO:** pieno ed armonioso, con tannini morbidi ed equilibrati uniti ad una spiccata mineralità.

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** 6 - 8 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C.

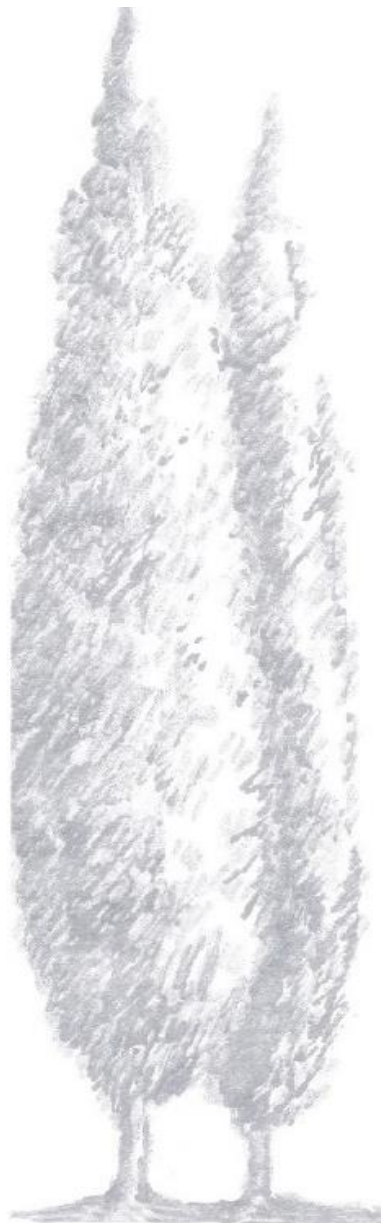
**ABBINAMENTI:** piatti del territorio, cinghiale alla castagnetana, cacciagione in genere, spezzato di finferli, ma anche grigliate di carni rosse, formaggi a pasta dura.

**VITIGNO:** 60% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 30% Merlot.

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** cordone speronato.

**PRODUZIONE:** 55 hl. per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** fermentazione sulle bucce per 2 settimane, affinamento piccole botti di rovere per 12 mesi ed ulteriori 4 mesi in bottiglia.



Zephyro



### **"ZEPHYRO" – BOLGHERI ROSSO DOC**

“Zephyro” Bolgheri Rosso DOC è ottenuto da uva Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. È un vino realizzato per essere bevuto con un medio invecchiamento e fa della piacevolezza e della facile “bevibilità” la propria caratteristica più apprezzata.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** rosso rubino acceso.

**PROFUMO:** bouquet fruttato di ciliegia, mora e frutti di bosco unito a sentori di erbe aromatiche e rose.

**GUSTO:** armonioso, caldi, sapido e persistente.

**TENUTA ALL’INVECCHIAMENTO:** 5 - 7 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C.

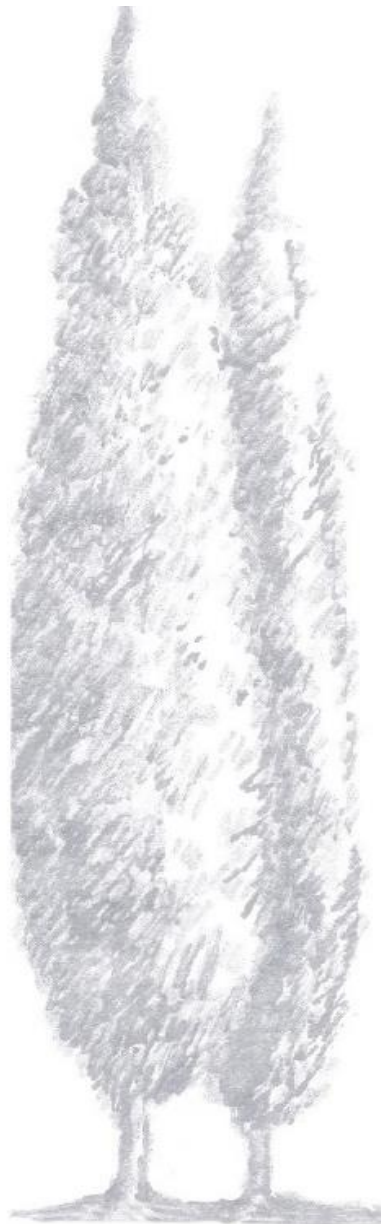
**ABBINAMENTI:** antipasti di salumi, primi piatti con sughi anche di selvaggina, carni rosse, formaggi non stagionati.

**VITIGNO:** 35% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 50% Merlot.

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** cordone speronato.

**PRODUZIONE:** 55 hl. per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** fermentazione sulle bucce per 2 settimane, affinamento in tini di acciaio per 6 mesi ed ulteriori 4 mesi in bottiglia.



Brezzarosa



## **"BREZZAROSA" - BOLGHERI ROSATO DOC**

**“Brezzarosa” Bolgheri Rosato DOC, fresco e leggero, è stato realizzato pensando alle piacevoli brezze marine delle serate estive in Toscana.**

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** rosa tenue.

**PROFUMO:** profumi di fiori bianchi e frutta (fragolina di bosco, frutto della passione e arancia sanguinella) si uniscono in un bouquet ampio e raffinato, creando un connubio piacevole ed accattivante.

**GUSTO:** pieno ed armonioso, fresco, sapido e persistente.

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** 3 - 5 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12° C.

**ABBINAMENTI:** salumi, pesci e crostacei accompagnati con salse importanti.

**VITIGNO:** 50% Merlot, 50% Syrah.

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** cordone speronato.

**PRODUZIONE:** 50 hl. per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** in tini d'acciaio.



Mistral



### **"MISTRAL" - BOLGHERI VERMENTINO DOC**

“Mistral” Bolgheri Vermentino DOC, è ottenuto dalla vinificazione di uve Vermentino in purezza.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

**PROFUMO:** complesso, floreale (giglio ed acacia) si sposa a note di frutta (albicocca e ananas), miele e soffi di erbe di campo.

**GUSTO:** pieno ed armonioso, unisce freschezza e sapidità in un connubio armonico e persistente.

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** 3 - 5 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12° C.

**ABBINAMENTI:** piatti di pesce, anche importanti, con salse, carni bianche.

**VITIGNO:** 100% Vermentino.

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** cordone speronato.

**PRODUZIONE:** 65 hl. per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** la fermentazione alcolica si svolge in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata; affinamento in tini d'acciaio per 3 mesi in bottiglia.

