



PODERE ROSETO BOLGHERI ROSSO SUPERIORE

Podere Roseto prende il nome dall'azienda e viene prodotto con una selezione di uve Merlot. È un vino caratterizzato da un equilibrio unico tra fragranza, persistenza ed intensità che solo il terroir bolgherese è in grado di trasmettere.

Varietà: Merlot

Sistema di allevamento: contropalliera con potatura a guyot

Produzione per ettaro: non superiore a 70 q.li/ha

Tipologia suolo: suoli di medio impasto – argillosi ricchi di scheletro

Vendemmia: seconda e terza settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione spontanea in acciaio con macerazione di 12 giorni e delicati rimontaggi giornalieri

Affinamento: in legno e almeno 6 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Note di degustazione

Evidenti note di frutti rossi seguite da sentori di peperoncino dolce e spezie. L'assaggio è setoso ed avvolgente, il finale con tannini vellutati

Abbinamento

Carni rosse a lunga cottura o brasati; formaggi stagionati