

# VILLE RUSTICHE

## BOLGHERI SUPERIORE DOC 2015



|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Vitigni</b>          | Cabernet Sauvignon 60% Merlot 30% Petit Verdot 10%  |
| <b>Terreni</b>          | Impasto argilloso-sabbioso, franco, con buona presenza di scheletro   |
| <b>Allevamento</b>      | cordone speronato   |
| <b>Densità</b>          | 5680 piante/ha  |
| <b>Resa</b>             | 65 q.li/ha  |
| <b>Vendemmia</b>        | Da metà settembre alla prima metà di Ottobre  |
| <b>Vinificazione</b>    | Dopo pigia-diraspatura dei grappoli, macerazione e fermentazione alcolica separata per ogni varietà in vasca d'acciaio a temperatura controllata non oltre 30°, per 15-18 giorni. Dopo una soffice pressatura delle bucce il vino viene travasato in barriques dove svolge fermentazione malolattica. |
| <b>Affinamento</b>      | maturazione in barrique nuove di rovere francese per 15 mesi e almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.  |
| <b>Formato</b>          | 75 cl.  |
| <b>Alcol</b>            | 14,5 vol.%  |
| <b>Temperatura</b>      | servire preferibilmente a 18°C  |
| <b>Abbinamenti</b>      | Primi piatti con sughi di carne a lunga cottura, secondi piatti importanti di cacciagione, selvaggina e carni rosse, formaggi media e lunga stagionatura.   |
| <b>Origine del nome</b> | Dal ritrovamento di una stele funeraria d'epoca romana del cavaliere Anaenius Farianus proprietario della <i>Villa Rustica</i> (primo esempio storico di azienda agricola) in loc.Puntone a Bolgheri dove risiedono alcuni vigneti aziendali.   |