

DARIO DI VAIRA

vignaiolo a bolgheri

BOLGHERI SUPERIORE DOC

2018



Vitigni	Cabernet Sauvignon 65% Merlot 20% Cabernet Franc 15%
Terreni	Impasto argilloso-sabbioso, franco, con buona presenza di scheletro
Allevamento	cordone speronato
Densità	5680 piante/ha
Resa	65 q.li/ha
Vendemmia	Manuale in cassette. Da metà settembre alla prima metà di ottobre
Vinificazione	Dopo pigia-diraspatura dei grappoli, macerazione e fermentazione alcolica separata per ogni varietà a temperatura controllata non oltre 28°, per 15-18 giorni. Dopo una soffice pressatura delle bucce il vino viene travasato in barriques dove svolge fermentazione malolattica.
Affinamento	maturazione in barrique 80% nuove e 20% di secondo e terzo passaggio di rovere francese per 18 mesi e almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.
Formato	75 cl.
Alcol	15 vol.%
Temperatura	servire preferibilmente a 18°C
Abbinamenti	Primi piatti con sughi di carne a lunga cottura, secondi piatti importanti di cacciagione, selvaggina e carni rosse, formaggi media e lunga stagionatura.
Prezzo	