



LA MADONNINA



OPERA OMNIA

—  2017  —

BOLGHERI DOC SUPERIORE

DATI TECNICI

- Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
- Zona di produzione: Bolgheri
- Superficie vigneto: 1 ha
- Tipologia terreno: argilloso-sabbioso
- Sistema di allevamento: Guyot
- Densità dei ceppi: 10.000 per ha
- Produzione per ettaro: 55 Q.li
- Resa uva in vino: 60 %
- Età media delle viti: 16 anni
- Epoca della vendemmia: dalla ultima settimana di Settembre alla prima settimana di Ottobre
- Vinificazione: macerazione sulle bucce per 15 giorni
- Fermentazione alcolica: in acciaio inox
- Fermentazione malolattica: svolta interamente in barrique
- Invecchiamento: per 18 mesi in barrique nuove di rovere francese
- Alcol svolto: 14.50 % vol
- Acidità totale: 5,55 g/l
- Estratto secco: 35.5 g/l
- pH: 3,61

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Presenta un colore profondo, rubino, vivo. Profumo avvolgente e complesso. Al gusto riflette quanto percepito all'olfatto, tannino elegante con una persistenza gustativa che identifica un grande vino dalle sorprendenti capacità di invecchiamento.