



# L'INVIDIO

## Doc Bolgheri Rosso



**Uve:** 50% Merlot 25% Cabernet Franc 25% Cabernet Sauvignon

**Ubicazione vigneti:** Bolgheri, Donoratico e Sondaia

**Esposizione:** Est -Ovest

**Anno impianto:** 2007-2013

**Tipologia suolo:** Suoli sabbiosi-argillosi e sabbiosi-limosi con presenza di scheletro

**Sistema di allevamento:** controspalliera con potatura a cordone speronato e Guyot

**Densità d'impianto:** 5.600 piante/ha

**Resa per ettaro:** 80q.li/ha Merlot, 55q.li/ha Cabernet Sauvignon, 50q.li/ha Cabernet Franc

**Vinificazione e affinamento:** le uve vengono raccolte a piena maturazione dopo un attento assaggio in vigna. Suddivise in base al vigneto di provenienza le uve sono vinificate separatamente all'arrivo in cantina. Dopo una breve macerazione prefermentativa di 2-3 giorni a basse temperature, le uve iniziano la fermentazione in vasche di acciaio termoregolate per un periodo variabile dai 10 ai 25giorni. L'estrazione tramite follature e rimontaggi viene regolata, avendo cura di non superare i 30°C. Conclusa la macerazione il mosto fiore inizia la fase di affinamento che avviene per il 70% in barriques di rovere francese di II° e III° passaggio e per il 30% in vasche di acciaio per un periodo di 10-12 mesi. Successivamente ogni singolo lotto viene degustato per la realizzazione del taglio finale.

