



IL SUPERBO

DOC Bolgheri SUPERIORE



Uve: 85% Cabernet Franc 15% Cabernet Sauvignon

Vigneti: Ferrugini e Bolgherese

Esposizione: Est -Ovest

Anno impianto: 2003 - 2013

Tipologia suolo: Suoli di medio impasto - argillosi ricchi di scheletro

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa uve per ettaro: 75q.li/ha

Vinificazione e Affinamento: La raccolta delle uve è scalare in funzione della maturazione di ogni singola parcella di vigneto. All'arrivo in cantina le uve sono attentamente vinificate singolarmente per ogni differente lotto di provenienza; seguono rimontaggi e follature per regolare la perfetta estrazione dei componenti polifenolici. Completata la fermentazione i vini svolgono la fermentazione malolattica in barriques nuove e di secondo passaggio per un periodo di circa 18 mesi. Successivamente, dopo un'accurata degustazione viene effettuato il blend dei differenti lotti. Infine, il vino è imbottigliato.