



PODERESETTE

IL SUPERBO

Bolgheri Rosso Superiore

Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon in un binomio che ha reso famosa tutta la Doc. Questa è la nostra interpretazione che rispecchia a pieno la nostra filosofia di fare dei vini che rispettino il più possibile il territorio dal quale provengono

VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon

Ubicazione: Podere Sette, Loc. Greppi Cupi, Bolgheri

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: non superiore a 80q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: All'arrivo in cantina le uve sono attentamente vinificate singolarmente per ogni differente lotto di provenienza.

Affinamento: Al termine della fermentazione i vini riposano in barriques. Successivamente, dopo un'accurata degustazione viene effettuato il blend dei differenti lotti. Infine, il vino è imbottigliato e affinato minimo 6 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al colore si presenta rosso inteso e profondo. Al naso spiccano le note di frutta matura, caffè e sentori terziari, al palato si denota una grande concentrazione tipica dei più grandi Cabernet, data proprio dal lungo affinamento in bottiglia

ABBINAMENTI

Si abbina molto bene a tutti i piatti a base di cacciagione, selvaggina e formaggi stagionati

