

# ADÈO

## Bolgheri DOC Rosso

**Zona di produzione:** le uve provengono esclusivamente da vigneti di proprietà ubicati in località Campo alla Sughera nel cuore dell'area a denominazione di origine "Bolgheri".

**Uve:** Cabernet Sauvignon 60% e Merlot 40%.

**Vendemmia:** manuale, in cassette da 15 Kg.

**Tecnica di vinificazione:** per la vinificazione viene sfruttato lo sviluppo in altezza della cantina, che permette l'utilizzo della forza di gravità per movimentare le uve, i mosti e i vini; dopo la diraspatura infatti, i serbatoi di macerazione vengono alimentati dall'alto senza utilizzo di pompe o coclee che possono danneggiare le parti solide dell'uva.

La macerazione viene condotta per circa 10 giorni con rimontaggi e follature, operazioni effettuate a temperatura controllata; dopo la svinatura ed un primo travaso, il vino svolge la fermentazione malolattica in parte nei serbatoi di acciaio e in parte in barriques.

**Affinamento:** i vini provenienti dai vitigni costituenti l'assemblaggio vengono affinati separatamente per un periodo di 12 mesi, in barriques di rovere francese nuove al 30% e al 70% di secondo passaggio.

Prima dell'imbottigliamento si procede all'assemblaggio definitivo; il vino matura poi in bottiglia per un periodo di circa 9 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** vino di grande finezza, caratterizzato da note fruttate e sfumature di sandalo e vaniglia. Al gusto risulta pieno ed armonico.

**Consigli per una degustazione ottimale:** servire alla temperatura di 16° C, in ampi calici di cristallo.

**Abbinamenti gastronomici:** carni rosse, cacciagione e altri grandi piatti della cucina tradizionale toscana, formaggi stagionati, ottimo anche con la ribollita.

