



ALLEGRA - *DOC Bolgheri*

Varietà: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30% e Syrah 30%

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

Ubicazione vigneti: Bolgheri (Livorno)

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Anno di impianto: 1995 e 2000

Caratteristiche del terreno: suoli sabbiosi-argillosi con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità di impianto: 6.500 piante/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 80 q/ha

Contenitori fermentazione: vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16° C

Durata fermentazione: 15 giorni

Durata affinamento: 6 mesi in acciaio

Affinamento bottiglia: 2 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Il Bolgheri Rosato Allegra presenta un colore rosa cerasuolo, all'olfatto le note fruttate di fragola e ciliegia sono da preludio ad una bocca fresca, con finale dolce e appagante.

Temperatura di servizio: 12/14° C

