



LENAIA ROSSO - *DOC Terratico di Bibbona*

Varietà: 50% Merlot, 35% Sangiovese e 15% Colorino

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

Ubicazione vigneti: Cecina (Livorno)

Esposizione: Sud-Ovest

Anno di impianto: 1995

Caratteristiche del terreno: suoli argillosi con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato

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: 26/28° C

Durata fermentazione: 15 giorni condotta con lieviti indigeni naturalmente presenti sulle uve

Fermentazione malolattica: spontanea nel corso dell'affinamento

Durata affinamento: 6 mesi in vasche di cemento

Affinamento bottiglia: 3 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Il Lenaia Rosso presenta un colore rosso rubino intenso con note di frutta fresca, leggeri accenni speziati e piacevoli note floreali; la bocca è succolenta, dolce con un tannino appagante e di grande piacevolezza.

Temperatura di servizio: 16° C

